

# Sunbeam™/MC

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service  
USA : 1.800.458.8407  
Canada : 1.800.667.8623  
www.sunbeam.ca

© 2015 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour les questions de produit:

Service à la clientèle de Sunbeam  
Canada : 1 800 667.8623  
États-Unis : 1.800.458.8407  
www.sunbeam.ca

© 2015 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GCDS-SUN37842-SL  
Printed in China

CKSBBR9050-033\_15EFM1

P.N. 178276  
Imprimé en Chine

# Sunbeam™/MC

2LB. BREADMAKER WITH GLUTEN FREE SETTING  
ROBOT-BOULANGER 900 G À RÉGLAGE SANS GLUTEN

User Guide & Recipes/ Notice d'emploi et recettes

**CKSBBR9050-033**



Safety  
Sécurité



How to use  
Utilisation



Cleaning  
Nettoyage



FAQs  
FAQ



Recipes  
Recettes



Warranty  
Garantie

[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions, product labels and warnings before using the breadmaker.**
2. Do not touch hot surfaces.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plugs in water or other liquids.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children.
6. Do not place anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
7. Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord, or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.
9. Avoid contact with moving parts.
10. Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To unplug, turn power off, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



2

[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

# THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This appliances is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

## EXTENSION CORD USE

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE APPLIANCE. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## Electrical Power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your breadmaker may not operate properly. The bread maker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

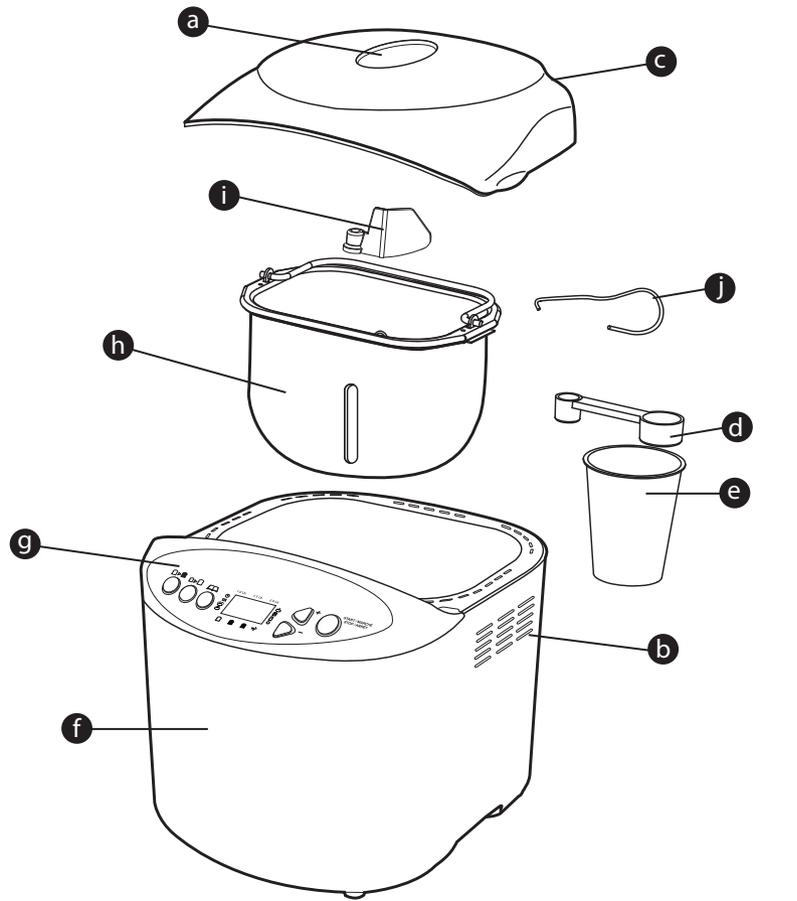
**Thank you** for purchasing the Sunbeam™ Breadmaker. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Sunbeam® products, please visit us at [www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca) or call us at 1-800-667-8623.



3

[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

# LEARNING ABOUT YOUR GLUTEN-FREE BREADMAKER

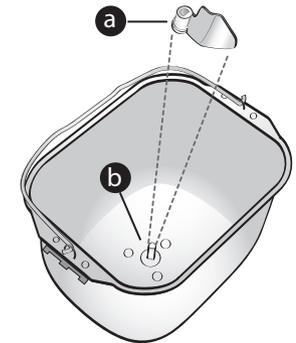


- a Glass viewing window
- b Breadmaker
- c Top lid assembly
- d Measuring Scoop
- e Measuring Cup
- f Breadmaker
- g Control Panel/LCD Display
- h Removable Bread Pan
- i Kneading Blade
- j Kneading blade removal tool

## HOW TO:

### Preparing your breadmaker

- 1 Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. **DO NOT** yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.
- 2 Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.
- 3 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and pull straight up. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse, and dry the pan thoroughly.
- 4 Attach the kneading blade (a) to the baking pan (b), as shown. You will find the kneading blade packed inside the included measuring cup.
- 5 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.



### You're ready to start!

## CONTROL PANEL/LCD DISPLAY SYMBOLS

Crust Control		Light		Medium		Dark		Rapid	
Loaf Size		1 lb	1.5lb	2 lbs					
Menu Select									
Timer									
Preheat									
Knead									
Rest									
Rise									
Bake									
Warm									
End									



## Baking Bread

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before you begin, make sure you have the following measuring equipment:

- Liquid measuring cup
- Dry measuring cups
- Measuring spoons

You will need the following ingredients:

- Water
- Butter/Margarine
- Salt
- Bread flour (be sure to buy bread flour, preferably for bread makers)
- Dry milk
- Sugar
- Active, fast rising yeast

### Measuring ingredients

The most important secret of making bread is exact measurements, that's the key to successfully baking bread.

With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.

With dry ingredients, always "level off" the measurement with the back of a knife or a spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients (for example, flour). By scooping, you could add up to one tablespoon of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.

### Order of adding ingredients

The SECOND most important secret of making bread is putting the ingredients into the breadmaker in the EXACT order given in the recipe.

This means:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

Also, make sure ALL ingredients are at room temperature, (between 77°–85° F) unless otherwise noted in the recipe.

**Note:** Temperatures too cool or too hot can affect the way the bread rises and bakes. It's a good idea to start with all new, fresh ingredients (especially fresh flour and yeast).

**Now, let's try a simple (but really good) recipe.**

## Traditional White Bread 2 lb. loaf

### Ingredients:

- 1 & 3/8 cups water
- 2 tablespoons softened butter or margarine
- 4 cups bread flour
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons dry milk
- 1 & 3/4 teaspoons salt
- 2 & 1/4 teaspoons active dry yeast

### Instructions:

- 1 Carefully measure 1 and 3/8 cups water. Remember, use water that is room temperature. DO NOT use very hot or very cold water. It's a good idea to view the measuring cup at eye level to make sure you have measured exactly 1 and 3/8 cups.
- 2 Pour the water into the bread pan.
- 3 Carefully measure 2 tablespoons of butter or margarine that is at room temperature. Add this to the bread pan. This takes care of all of the liquid ingredients for the recipe. Next comes the dry ingredients.
- 4 Measure 4 cups of bread flour. Make sure not to "overpack" the flour into the cup. To avoid over packing, a good trick is to fill the measuring cup to overflowing, then tap the side of the cup with a knife or spatula to remove air pockets. Level off the measuring cup with the knife or spatula. Pour the flour into the bread pan.
- 5 Measure 2 tablespoons of sugar. Again, make sure to level off the tablespoons for an exact measurement. Add the sugar into the bread pan.
- 6 Measure 2 tablespoons of dry milk. Level off the tablespoons of dry milk like all of the rest of the dry ingredients. Add the dry milk to the bread pan.
- 7 Measure 1 & 3/4 teaspoons of salt. It is especially important to measure the salt precisely because too much salt, even a little, can affect the rising of the dough. Add the salt to the bread pan.
- 8 Before adding the yeast, use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure (again, leveling off) 2 & 1/4 teaspoons of yeast and carefully pour it into the well you made in the flour.
- 9 Carefully snap the baking pan into the breadmaker.
- 10 Close the lid of the bread machine and plug the power cord into the wall outlet. The following things will happen. The machine will "beep," and the lights of the display will turn on. The time setting will say "3:25" hours.
- 11 Repeatedly press the "Crust Color" button  to select the kind of crust you want. For this recipe we recommend "Medium". Depending on the crust color you select, the arrow will be pointing to either light, medium or dark.
- 12 Press the "Start/Stop" button and your machine will start making bread. You will hear the breadmaker begin to mix the ingredients.



**Note:** It is important that you DO NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. If you do, the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

**Note:** It is important that you should not raise the lid for this recipe. (For other recipes you try later, you will need to raise the lid to add nuts, fruits, or other ingredients.)

**Caution:** The breadmaker is very hot DO NOT handle the machine while it’s operating. DO NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

### Bread Machine Stages (for 2 lb. loaves)

It’s fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:20,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:15,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:55,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:16,** the dough is “punched down” (10 seconds)

**At 2:16,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:50,** the dough is shaped (15 seconds)

**At 1:50,** the dough comes to the last period of rise (48 minutes and 45 seconds)

**At 0:60,** the dough begins to bake (60 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

### After the bread is baked

**Caution:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker, hot steam may escape that could burn you.

**Important:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour, we recommend however to remove the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

- 1 Use pot holders or oven mitts to carefully lift the pan by its handle from the breadmaker.
- 2 Turn the pan upside down onto a cooling rack and gently shake it until the bread comes out. If it sticks, take a rubber spatula (metal can damage the pan’s surface) and carefully go around the sides of the loaf until the bread comes out.
- 3 If the kneading blade comes out with the bread, use the included kneading blade removal tool to remove it from the loaf, Remember, it will be hot!

Allow the bread to cool for 15 minutes before slicing and enjoying it.

**Important:** If you wish to make another loaf of bread right away, please allow the breadmaker to cool down for 10 to 15 minutes with the cover open and the pan removed.

## Overview of Breadmaker Functions

### Bread function:

Please refer to the relative recipe and follow the below process

- 1 Insert the kneading blade into the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the following order: liquid ingredients first, dry ingredients (except yeast) second and yeast last. **Note:** Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients.
- 3 Insert bread pan into breadmaker then gently close the lid.
- 4 Plug in the breadmaker, the LCD will display “MENU 1 TIMER 3:25”.
- 5 Press the Menu Select button to choose the type of bread desired (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, QUICK, EXPRESS BAKE (1.5lbs.), EXPRESS BAKE (2.0lbs.), GLUTEN FREE, DOUGH, PASTA DOUGH, JAM, BAKE, CAKE). Note: Display will indicate the Menu number corresponding to the bread type selected from 1 to 13.
- 6 Press the Crust Color Button  to select the color crust desired (Light, Medium, Dark or Rapid). Note: Display will indicate the crust color with an arrow pointing to the corresponding crust color selected (select programs have fixed settings).  
Note: Rapid setting is available on Basic, French or Whole Wheat programs and reduces the total time by about an hour for quicker results.
- 7 Press Loaf Size button  to select loaf size (1.0lb, 1.5lb or 2.0lb). Note: Display will indicate the loaf size with an arrow pointing to the corresponding loaf size selected (select programs have fixed settings).
- 8 If delay time is needed, press the up or down delay time arrows to adjust the delay timer accordingly, the delay timer can be set for up to 15 hours. Note: The delay time is calculated as the working time plus the delayed time (example for basic bread 2.0 lbs: delay time set to 15:00 hours = a delay time of 11 hrs. & 35 min. plus the working time of 3 hrs. & 25 min. for basic bread 2.0 lbs).
- 9 Press the “Start/Stop” button to start the breadmaker.
- 10 If you need to stop the breadmaker, press the “Start/Stop” button for about 1 second, the breadmaker will stop, however you will need to redo the process.
- 11 Once the program is complete and the display shows “0:00”, it will beep 15 times as a warning then it will switch to keep warm mode. In keep warm mode, the “0:00” will flash.  
**Note:** Keep warm mode will last for up to 1 hour, after 1 hour it will beep 15 times and go back to the initial status.
- 12 When the machine beeps, indicating the program is finished, pull the bread pan straight up and out of the machine with oven mitts. Turn the bread pan upside down and gently shake until bread falls out. Take out the kneading blade from the bottom of bread using the included kneading blade removal tool and you are ready to eat.

### Dough function:

The dough function program is similar to the bread function, except that there is no baking mode operation. When the program is finished, it will beep 5 times as a warning. When the machine beeps, indicating the program is finished, remove the dough from the bread pan.

### Baking function:

This function can be used to bake bread or other dough. Please refer to the relative recipe and follow the below process.



- 1 Insert the bread pan into the breadmaker.
- 2 Place all small pieces of food in a cluster inside the bread pan, then close the lid.
- 3 Press the Menu Select button to select the Baking function.
- 4 Press the "Start/Stop" button to start the baking program.
- 5 Once the program is complete and the display shows "0:00", it will beep 5 times as a warning then it will switch back to the initial status.
- 6 At any time during the baking process, you can stop the program by pressing the "Start/Stop" button.

**Note:** For more even baking, it is recommended to slice food into smaller sizes and distribute them evenly in the bread pan.

### Breadmaker Settings (for 2 lb. loaves)

Your breadmaker can bake almost any kind of bread. Recipes are included to clearly show you which setting you should use. This model has 13 settings total – 10 bread settings (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, GLUTEN FREE, DOUGH, PASTA DOUGH, JAM, BAKE, CAKE) and 3 fast bake settings (QUICK, EXPRESS BAKE (1.5lbs.), EXPRESS BAKE (2.0lbs.).

- 1 Basic 2 lbs. (Time: 3 hours, 25 minutes)
- 2 French 2 lbs. (Time: 3 hours, 35 minutes)
- 3 Whole Wheat 2 lbs. (Time: 3 hours, 48 minutes)
- 4 Sweet 2 lbs. (Time: 3 hours, 27 minutes)
- 5 Quick 2 lbs. (Time: 1 hour, 20 minutes)
- 6 Express Bake 1.0 lb (Time: 58 minutes)
- 7 Express Bake 1.5 lb (Time: 58 minutes)
- 8 Gluten Free (Time: 2 hours, 10 minutes)
- 9 Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)
- 10 Pasta Dough (Time: 14 minutes)
- 11 Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)
- 12 Bake (Time: 1 hour)
- 13 Cake (Time: 1 hour, 30 minutes)

**Note:** Times are approximate based on loaf size.

**Basic** - This setting is probably used more than any other because it gives you the best results with just about any recipe.

**French** - Use this setting for making French breads. French bread takes longer to knead, rise, and bake, providing a heartier crust.

**Whole Wheat** - The whole wheat setting offers a longer rise time for breads that contain more than 50% whole wheat flour.

**Sweet** - The sweet setting is for baking breads with high amounts of sugar, fats, and proteins, all of which tend to increase browning.

**Quick** - Use this setting for baking bread quickly - time is slightly longer than EXPRESSBAKE but the texture will be finer.

**Express Bake(1.5LB)** - Use this setting for baking smaller loaves of bread in under one hour.

**Express Bake (2.0LB)** - Use this setting for baking larger loaves of bread in under one hour.

**Gluten Free** - Use this setting for baking gluten free breads. It is necessary to make sure that all ingredients being used are marked as gluten free. Note that wheat-free does not always mean Gluten-free, you must read all labels carefully.

**Dough** - This setting lets you prepare dough for rolls, specialty breads, pizza, etc. which you shape by hand, allow to rise, then bake in a conventional oven.

**Pasta Dough** - This setting lets you prepare dough for pastas to make noodles, ravioli or other fresh pastas.

**Jam** - This setting is for baking jams and marmalades

**Bake** - This setting is for baking dough.



### EXPRESSBAKE Breadmaker Setting: Making Bread In Under 1 Hour

Your Sunbeam® breadmaker can bake great bread in under 1 hour.

This is called the "EXPRESSBAKE Breadmaker" setting. EXPRESSBAKE Breadmaker setting loaves are a little different from loaves baked on non-EXPRESSBAKE Breadmaker settings. Make sure to try the different settings to see which of them you prefer.

There are a few things you should know about the EXPRESSBAKE Breadmaker settings that are different than the other settings.

- EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads tend to have a darker, thicker crust than other kinds of bread. Sometimes there will be a crack in the top of the crust. This is because baking is done at higher temperatures. They also tend to be shorter, denser loaves.
- You CANNOT use the Delay Timer for the EXPRESSBAKE Breadmaker settings. This would cool the liquid ingredients and affect the way that the bread rises.
- You CANNOT use the "Crust Color" buttons for EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads.
- DO NOT open the cover while making EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads.
- If the loaf is hard to remove from the pan let it sit for about 5 minutes to cool. Gently shake the bread out of the pan and wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another Loaf of bread, you must let the bread maker cool for 20 minutes with the cover open.
- YOU CAN use standard bread mixes for EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads, but the results may not be as good as the results when using the recipes within this book

### EXPRESSBAKE Breadmaker Setting Tips and Hints

#### Yeast

Always use a fast rising yeast. DO NOT use active dry yeast for EXPRESSBAKE Breadmaker settings because the loaves will be much shorter when baked.

#### Liquids

Always use hot water in the range of 115°–125° F. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

#### Salt

As a rule, you should use LESS salt for EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow your Sunbeam® Breadmaker recipe suggestions for best results.

#### Other Ingredients

Make sure all other ingredients (like flour, sugar, dry milk, butter, etc.) are at room temperature. Always use bread flour for the EXPRESSBAKE Breadmaker settings.



## Things You May Need to Buy

- You should only use “Bread Machine” flour for the EXPRESSBAKE Breadmaker setting recipes.
- You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water (between 115° and 125° F) for EXPRESSBAKE Breadmaker setting recipes.

Although baking EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first EXPRESSBAKE Breadmaker setting loaf.

## Traditional White Bread 1–1/2 lb. loaf

### Ingredients:

1 cup + 2 tablespoons 9 ounces total) of hot water (115° – 125°)	2 tablespoons sugar 1 teaspoon salt
2 tablespoons oil (room temperature)	3 cups Bread Machine flour 5 teaspoons fast-rising yeast

### Instructions:

- 1 Carefully measure 1 cup and 2 tablespoons (9 ounces total) of hot water. Remember, it’s a good idea to view the measuring cup at eye level to make sure you have measured exactly 1 cup and 2 tablespoons (9 ounces total).
- 2 Use a cooking thermometer to make sure the temperature of the water is between 115° – 125° F. When water is at the proper temperature, pour into the bread pan.
- 3 Carefully measure and add 2 tablespoons oil that is at room temperature.
- 4 Carefully measure and add the salt and sugar to the bread pan.
- 5 Measure and add exactly 3 cups of bread flour to the bread pan. Remember to make sure not to “overpack” the flour into the cup. To avoid over packing, a good trick is to fill the measuring cup to overflowing, then tap the side of the cup with a knife or spatula to remove air pockets. Level off the measuring cup with the knife or spatula.
- 6 Before adding the yeast, use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure (again, leveling off) 5 teaspoons of a fast-rising yeast and carefully pour it into the well you made in the flour.
- 7 Carefully snap the baking pan into the breadmaker.
- 8 Close the lid of the bread machine and plug the power cord into the wall outlet. The following things will happen. The machine will “beep,” and the lights of the display will turn on. The time setting will say “3:25” hours.
- 9 Repeatedly press the “Menu Select” button to select the EXPRESSBAKE Breadmaker (1.5LB) setting.
- 10 Press the “Start/Stop” button and your machine will start making bread. You will hear the breadmaker begin to mix the ingredients.

**Note:** It is important that you DO NOT press the “Start/Stop” button while the breadmaker is making bread. If you do, the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

**Note:** DO NOT raise the lid when using the EXPRESSBAKE Breadmaker setting. Doing so can affect the rising of the dough.

**Caution:** The breadmaker is very hot DO NOT handle the machine while it’s operating.

### After the EXPRESSBAKE Breadmaker setting bread is baked

**Caution:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker, Hot steam may escape that could burn you.

**Important:** The breadmaker has an automatic “keep warm” setting that will keep your bread warm for up to one hour, We recommend however to remove the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

- 1 Use pot holders or oven mitts to carefully lift the pan by its handle from the breadmaker.
- 2 Turn the pan upside down onto a cooling rack and gently shake it until the bread comes out. If it sticks, take a rubber spatula (metal can damage the pan’s surface) and carefully go around the sides of the loaf until the bread comes out.
- 3 If the kneading blade comes out with the bread, use the included kneading blade removal tool to remove it from the loaf, Remember, it will be hot!

Allow the bread to cool for 15 minutes before slicing and enjoying it.

**Important:** If you wish to make another loaf of bread right away, please allow the breadmaker to cool down for 10 to 15 minutes with the cover open and the pan removed.

## Using the Delay Timer

You can delay the time your bread maker starts to have fresh bread ready when you get up in the morning or when you come from work.

We recommend that before you use the Delay Timer, you try out a few recipes. Use recipes that have produced good results for you in the past.

**Important:** You CANNOT use the Delay Timer for EXPRESSBAKE Breadmaker settings.



### Before using the Delay Timer:

- 1 Add all of the ingredients of the recipe.
- 2 Select the correct setting for the kind of bread you are making (French, Sweet, etc.).
- 3 Select the crust color.

**Caution:** Do not use recipes with ingredients that can spoil like eggs or milk.

### To Use the Delay Timer:

- 1 Figure out how many hours and minutes there are between now and when you want final, baked bread. For example, if it is 8:00 AM and you want bread ready for dinner at 6:00 PM, that is 10 hours.
- 2 Use the delay timer up button to advance the time in 10 minute increments. In our example, you will do this until the timer reads “10:00.” If necessary, use the delay timer down button to decrease the time. (To advance the time quickly, simply press and hold down the delay timer up/down buttons.)

**Important:** If you make a mistake or wish to start over, press and hold down the “Start/Stop” button until you hear a beep, then press the “Start/Stop” button one more time. The display will show the original setting and cycle time. The delay timer is canceled and you can start again.



3 When the delay timer is set where you want it, make sure to press the “Start/Stop” button. The colon “:” will flash and your bread will be ready when you planned.

**Important:** When using the delay timer during times of hot weather, you may wish to reduce the liquid in your recipe by 1 or 2 tablespoons. This is to prevent the dough from rising too much. You may also reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoons and try cutting the amount of sugar you use by 1/4 teaspoon at a time.

### Tips and Hints

Experienced cooks consider bread making to be as much of an art as a science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don’t give up. Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

#### Use Exact Measurements

We’ve already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.

#### Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

- **Flour** - If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.
- **Yeast** - Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 teaspoons of sugar. Sprinkle a few teaspoons of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

#### Add Ingredients in the Correct Order

Read all recipes from top to bottom, and remember:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

### For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins.

Higher altitudes tend to:

- Make dough rise faster
- Make flour drier

To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

#### If the dough is too dry

- Increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2–4 tablespoons per cup.

#### If the bread rises too high

- Reduce the amount of yeast. For each teaspoon of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 teaspoon.
- Reduce the amount of sugar. For each tablespoon of sugar, reduce the amount by 1 to 2 teaspoons.

### Measurement Equivalency Chart

The following chart will help you convert measurements used in the recipes.

**For example:** 1/2 tablespoon = 1–1/2 teaspoons

Fluid Ounce(s)	=	Cup(s)	=	Tablespoon(s)	=	Teaspoon(s)
8	=	1	=	16	=	48
7	=	7/8	=	14	=	42
6	=	3/4	=	12	=	36
5	=	5/8	=	10	=	30
4	=	1/2	=	8	=	24
3	=	3/8	=	6	=	18
2	=	1/4	=	4	=	12
1	=	1/8	=	2	=	6
	=		=	1	=	3
				1/2	=	1 1/2





## CARE & CLEANING

### Taking Care of Your Bread Machine

**Warning:** Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher, Do not use benzene, scrubbing brushes, or chemical cleaners as these will damage the machine. Do not immerse in liquids. Press Stop Button and remove cord plug from wall outlet. Allow to cool.

Use only a mild, non-abrasive cleaner to clean the breadmaker.

#### General cleaning

- 1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.
- 2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

#### Cleaning the baking pan and kneading blade

- 1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.
- 2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. This will damage the finish of the pan and the other parts.

#### Caring for your bread maker

- 1 Keep your breadmaker clean at all times.

**Important:** Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.

- 2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.
- 3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10–15 minutes and this will loosen the blade.

#### Storing your breadmaker

- 1 Make sure the machine is clean and dry before storing.
- 2 Store the breadmaker with the lid closed.
- 3 Do not place heavy objects on the lid.
- 4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.



## FAQs

### Troubleshooting

If you experience difficulties when operating the breadmaker, review the troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Consumer Relations Department at 1(800)334-0759.

#### If you have a power outage

This unit has a memory function if the power goes out while you are using your breadmaker.

- 1 If the power goes out while working and is out for less than 6 min., when the power comes back on the unit will resume the program from where it left off.
- 2 If the power goes out while working and is out for more than 6 min., when the power comes back on the unit will not resume the program.

When the power is out for more than 6 min., when it comes back on, you should do the following:

- 1 Hold down the "Start/Stop" button for at least 3 seconds. If the display does not return to the time setting before the outage, unplug the bread maker and then plug it back in.
- 2 If the machine still does not start, hold down the "Start/Stop" button a second time for 3 seconds. Continue to unplug and re-plug the machine and hold down the "Start/Stop" button until the display returns to the cycle time before the power outage.

#### Understanding Display Information

##### What do I do if my display does not light up?

Confirm your breadmaker is plugged in.

##### What do I do if my display shows 0:00 and the colon ":" is flashing?

There is no problem. This just means the baking cycle is over and the breadmaker is keeping your bread warm. Press the "Start/Stop" button to turn off the keep warm feature.

##### What do I do if my display shows "E00" or "E01" and continuously beeps?

This happens when the internal temperature of the chamber is too high (>136°F) or too low (<-4°F).

- 1 Let the unit sit and come back to room temperature then check if it can operate again.
- 2 If it still does not operate, call the service center for repair.

##### What do I do if my display shows "EEE" and continuously beeps?

Temperature sensor circuit is broken. Call the service center for repair.

##### What do I do if my display shows "HHH" and continuously beeps?

Temperature sensor circuit is bypassed. Call the service center for repair.

#### Troubleshooting Breadmaker Problems

##### What do I do if I see smoke or smell a burning odor from the back of the machine?

Ingredients have spilled out of the bread pan and into the machine itself. Stop the breadmaker and allow it to cool off. Clean the breadmaker before using it again. Please see the "Care & Cleaning" section of the manual.

##### What do I do if the dough does not mix?

Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.



## Troubleshooting Baking Problems

### *What do I do if the sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp?*

There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a teaspoon at a time), or less yeast (1/4 teaspoon at a time), or less water or liquid (a teaspoon at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

### *What do I do if the bread has a heavy, thick texture?*

Try using less flour (a teaspoon at a time), or more yeast (1/4 teaspoon at a time). This could also be the result of using old flour or the wrong type of flour for the recipe.

### *What do I do if the bread is not baked completely in the center?*

Try using more flour (a teaspoon more at a time), or less water or liquid (a teaspoon less at a time). Do not lift the lid too often during baking.

### *What do I do if the bread has a coarse or holey texture?*

This is usually the result of forgetting to add salt to the recipe.

### *What do I do if the bread rose too much?*

Try using less yeast (1/4 teaspoon less at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe or forgetting to put the kneading blade into the baking pan.

### *What do I do if the bread did not rise enough?*

There are several possible solutions. Try using less flour (a teaspoon less at a time), more yeast (1/4 teaspoon more at a time), or less water (a teaspoon less at a time). This could also be the result of:

- forgetting to add salt to the recipe,
- using old flour or the wrong kind of flour for the recipe,
- using old yeast,
- or using hot water (except for the EXPRESSBAKE Breadmaker cycles).

### *What do I do if the bread has a floured top?*

This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a teaspoon or less at a time), or try using more yeast (1/4 teaspoon more at a time).

### *What do I do if the bread is too brown?*

This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 tablespoon at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.

### *What do I do if the bread is not brown enough?*

This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation.



## RECIPES

### Basic Setting Recipes (Menu 1)

#### Basic bread machine stages (for 1.5 lb. loaves)

For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:13,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:08,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:48,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:09,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:09,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:43,** the dough is shaped (15 seconds)

**At 1:43,** the dough comes to the last period of rise (48 minutes and 45 seconds)

**At 0:53,** the dough begins to bake (53 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.

#### Traditional White Bread

**Basic**

##### 1.5 pound loaf

1 cup water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 cups bread flour  
2 tablespoons dry milk  
1 tablespoon sugar  
2 teaspoons active dry yeast

##### 2 pound loaf

1 and 3/8 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 3/4 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
2 tablespoons dry milk  
2 tablespoons sugar  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Country White Bread (no Delay Timer) - 2 lb. loaf

Basic

1 cup warm milk (110°–115°F)  
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
1 large egg  
1 and 1/2 teaspoons salt

4 cups bread flour  
1 and 1/2 tablespoons sugar  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Potato Bread - 2 lb. loaf

Basic

1 and 3/8 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/4 teaspoons salt  
4 cups bread flour

2 tablespoons sugar  
1/4 cup instant potato flakes  
2 tablespoons dry milk  
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Oatmeal Bread - 2 lb. loaf

Basic

1 and 1/4 cups water  
3 tablespoons honey  
2 tablespoons butter or margarine  
3/4 cup quick-cook oats  
1 and 3/4 teaspoons salt

3 and 3/4 cups bread flour  
2 tablespoons oat bran  
2 tablespoons dry milk  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Raisin Bread (no Delay Timer)

Basic

**1.5 pound loaf**  
7/8 cups water  
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
1 teaspoon salt  
3 cups bread flour  
2 tablespoons sugar  
1 and 1/2 tablespoons dry milk  
1 teaspoon cinnamon  
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast  
3/4 cups raisins (see note below)

**2 pound loaf**  
1 and 1/4 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
3 tablespoons sugar  
2 tablespoons dry milk  
1 and 1/2 teaspoons cinnamon  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast  
1 cup raisins (see note below)

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. When the bread machine beeps during the kneading cycle, raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.

## Light Rye Bread - 1.5 lb. loaf

Basic

1 and 3/8 cups water  
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 cups bread flour

1 cup rye flour  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## French Setting Recipes (Menu 2)

### French Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the French cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:30,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:25,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 3:05,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:26,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:26,** the dough continues to rise (30 minutes and 50 seconds)

**At 1:55,** the dough is shaped (10 seconds)

**At 1:55,** the dough comes to the last period of rise (59 minutes and 50 seconds)

**At 0:55,** the dough begins to bake (55 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.

### French Countryside Bread - 2 lb. loaf

French

1 and 3/8 cups water	4 cups bread flour
1 and 1/2 tablespoons vegetable or olive oil	1 tablespoon sugar
1 and 1/2 teaspoons salt	2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the bread maker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the French setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

### Italian Herb Bread - 2 lb. loaf

French

1 and 1/4 cups water	1/4 cup grated parmesan cheese
1 and 1/2 tablespoons vegetable or olive oil	2 teaspoons dried onion flakes
1 teaspoon salt	1/2 teaspoon dried basil
3 and 1/2 cups bread flour	1/2 teaspoon garlic powder
2 teaspoons sugar	2 teaspoons active dry yeast
1 tablespoon dried parsley	

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the French setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Whole Wheat Setting Recipes (Menu 3)

### Whole Wheat Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Whole Wheat bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:15,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:10,** the dough is kneaded for the second time (15 minutes)

**At 2:55,** the dough begins to rise (49 minutes)

**At 2:05,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:05,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:40,** the dough is shaped (10 seconds)

**At 1:40,** the dough comes to the last period of rise (49 minutes and 50 seconds)

**At 0:50,** the dough begins to bake (50 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.

### 100% Whole Wheat Bread - 2 lb. loaf

Wheat

1 and 5/8 cups water
1/3 cup packed brown sugar
2 teaspoons salt
4 and 2/3 cups whole wheat flour
3 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Honey Grain Bread

Wheat

### 1.5 pound loaf

1 cup water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 tablespoons honey  
1 teaspoon salt  
2 and 1/4 cups bread flour  
1 cup whole wheat flour  
1/2 cup quick cook oats  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

### 2 pound loaf

1 and 3/8 cups water  
2 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
2 tablespoons honey  
1 and 3/4 teaspoons salt  
2 and 1/2 cups bread flour  
1 and 1/4 cups whole wheat flour  
2/3 cup quick cook oats  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast

## Honey Wheat Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

1 and 1/8 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
4 tablespoons honey  
1 teaspoon salt

3 and 1/2 cups bread flour  
1 cup wheat flake cereal  
2 tablespoons wheat bran cereal  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Summer Wheat Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

1 and 3/8 cups water  
1 and 1/2 tablespoons vegetable oil  
2 tablespoons molasses  
1 and 1/2 teaspoons salt

2 cups bread flour  
2 cups whole wheat flour  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Buttermilk Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

1 and 1/4 cups water  
1 and 1/2 tablespoon butter or margarine  
1 teaspoon white vinegar  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 cups bread flour  
1 cup whole wheat flour

1 cup rye flour  
2 tablespoons powdered buttermilk  
1 tablespoon vital gluten  
1 and 1/2 teaspoons caraway seeds  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Sweet Setting Recipes (Menu 4)

### Sweet Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Sweet bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:17,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:12,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:52,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:13,** the dough is “punched down” (10 seconds)

**At 2:13,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:47,** the dough is shaped (5 seconds)

**At 1:47,** the dough comes to the last period of rise (51 minutes and 55 seconds)

**At 0:55,** the dough begins to bake (55 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** With the Sweet Bread Program, crust color can't be changed.

### Springtime favorite Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf

Sweet

1 cup water	3 and 3/4 cups bread flour
1/4 cup butter or margarine	1/2 cup sugar
1 large egg	3 tablespoons dry milk
1 and 1/2 teaspoon vanilla extract	2 teaspoons active dry yeast
1 and 1/4 teaspoons almond extract	3/4 cup raisins
1 teaspoon salt	1 and 1/2 teaspoons of shredded orange peel

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the “Loaf Size” button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the “Start/Stop” button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. Raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.

### Cottage Cheese and Chive Bread (no Delay Timer) -1.5 lb. loaf

Sweet

3/8 cups water	3 and 3/4 cups bread flour
1 cup of cottage cheese	3 tablespoons dried chives
1 egg	2 and 1/2 tablespoons sugar
2 tablespoons butter or margarine	2 and 1/4 teaspoons active dry yeast
1 and 1/2 teaspoons salt	

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the “Loaf Size” button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the “Start/Stop” button.

### Special Winter Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf

Sweet

7/8 cups water	1/4 cup corn meal
2 tablespoons butter or margarine	2 and 3/4 cups bread flour
1 large egg	2/3 cup whole wheat flour
1/4 cup molasses	2 and 1/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the “Loaf Size” button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the “Start/Stop” button.

### Apple Walnut Bread - 1.5 lb. loaf

Sweet

3/4 cup unsweetened apple sauce	1/4 cup packed brown sugar
3/8 cups apple juice	1 and 1/4 teaspoons cinnamon
3 tablespoons butter or margarine	1/2 teaspoon baking soda
1 large egg	2 teaspoons active dry yeast
1 teaspoon salt	1/2 cup chopped walnuts
4 cups bread flour	

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the “Loaf Size” button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the “Start/Stop” button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. Raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.



## EXPRESSBAKE Setting Setting Recipes (Menus 6 and 7)

### EXPRESSBAKE Bread Machine Stages

For the EXPRESSBAKE Breadmaker cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded (15 minutes)

**At 0:43,** the dough begins to rise (8 minutes)

**At 0:35,** the dough begin to bake (35 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Important:** You CANNOT use the delay timer for EXPRESSBAKE Breadmaker setting breads. You CANNOT change the crust color.



### White Bread

### EXPRESSBAKE

#### 1 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons sugar  
1 teaspoon salt  
3 cups bread flour  
5 teaspoons fast rising yeast

#### 1.5 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)  
3 tablespoons oil  
3 tablespoons sugar  
1 and 1/2 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important:** Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the EXPRESSBAKE setting
  - a. Express Bake (1 LB) for 1 pound loaves
  - b. Express Bake (1.5 LB) for 1.5 pound loaves
- 6 Press the “Start/Stop” button.

### Cheese & Rye Bread

### EXPRESSBAKE

#### 1 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)  
1 tablespoon oil  
1 tablespoon sugar  
1 teaspoon salt  
2 and 1/2 cups bread flour  
1/2 cup rye flour  
1 tablespoon grated Parmesan cheese  
1 cup shredded cheddar cheese  
5 teaspoons fast rising yeast

#### 1.5 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)  
4 teaspoons oil  
2 tablespoons sugar  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 and 1/4 cups bread flour  
2/3 cup rye flour  
2 tablespoons grated Parmesan cheese  
1 and 1/4 cups shredded cheddar cheese  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important:** Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the EXPRESSBAKE setting
  - a. Express Bake (1 LB) for 1 pound loaves
  - b. Express Bake (1.5 LB) for 1.5 pound loaves
- 6 Press the “Start/Stop” button.

### Onion Soup Bread

### EXPRESSBAKE

#### 1 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons  
hot water (115°–125°F)  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons sugar  
3 cups bread flour  
2 tablespoons dry onion soup mix  
4 and 1/2 teaspoons fast rising yeast

#### 1.5 pound loaf

1 and 1/2 cups + 1 tablespoon  
hot water (115°–125°F)  
3 tablespoons oil  
3 tablespoons sugar  
4 cups bread flour  
3 tablespoons dry onion soup mix  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important:** Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the “Menu Select” button to choose the EXPRESSBAKE setting
  - a. Express Bake (1 LB) for 1 pound loaves
  - b. Express Bake (1.5 LB) for 1.5 pound loaves
- 6 Press the “Start/Stop” button.



## Gluten Free Setting Recipe (Menu 8)

### Gluten Free bread machine stages

For the Gluten Free cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 2:05,** the dough is kneaded for the second time (10 minutes)

**At 1:55,** the dough rises (60 minutes)

**At 0:55,** the dough begins to bake (60 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

### Traditional Gluten Free Bread

### Gluten Free

**IMPORTANT:** Carefully check labels to make sure all ingredients are Gluten Free

1 and 1/4 cup water	1 cup rice flour
3 tablespoons oil	2/3 cup potato powder
1 teaspoon vinegar	1/3 cup soybean powder
3 eggs	1/2 cup milk powder
1/2 cup tapioca	3 tablespoon sugar
1 and 1/2 teaspoons salt	1 tablespoon Xanthan
2 cups Gluten Free flour	2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Gluten Free setting.
- 6 Press the "Start/Stop" button.

## Dough/Pasta Setting Recipes (Menus 9 and 10)

### Dough/Pasta Bread Machine Stages

For the Dough/Pasta cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**Dough/Pasta:**

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 1:25,** the dough rests for 5 minutes

**At 1:20,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 1:00,** the dough begins to rise (60 minutes)

**At 0:00,** the dough is finished.

**Bagel Dough:**

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (20 minutes)

**At 1:40,** the dough is kneaded for the second time (10 minutes)

**At 1:30,** the dough begins to rise (90 minutes)

**At 0:00,** the dough is finished.

### Dough recipe ingredients (2 lbs.):

2 teaspoons oil	4 and 1/2 cups flour
2 teaspoons salt	1 and 3/4 cups water
2 teaspoons dry milk	1 teaspoon active dry yeast
1 teaspoon sugar	

### Bagel dough recipe ingredients:

1 and 3/4 cups water	3 cups flour
1 and 1/2 teaspoon honey	1 and 1/2 teaspoon active dry yeast
1 and 1/2 teaspoon salt	



## Dough Instructions

- 1 Put ingredients in bread pan and put the bread pan into the breadmaker.
- 2 Press the "Menu Select" button to choose either the dough or bagel dough setting (if making bagel dough).
- 3 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 4 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 5 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.

**Note:** The pan does not get hot when using the dough setting.

## Preparing Dough for Baking

- 1 Lightly sprinkle all-purpose flour onto a pastry mat or board. Using a rubber spatula or wooden spoon, remove dough from the bread pan and place on lightly floured surface. Knead by hand 2 or 3 times to release the air. If the dough is easy to handle without flour, shape on a lightly oiled, clean countertop.
- 2 Shape dough into your favorite rolls, coffee cake, etc. (suggestions follow). Place on greased baking pan. Cover dough with a clean cloth and let rise until almost doubled in size (about 1 hour).
- 3 Bake as directed in the recipe. Remove from pan and cool on a wire rack or serve warm.

## Variations for Shaping Dough

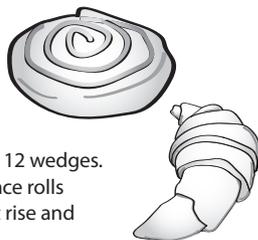
### Easy Dinner Rolls

Divide dough into 12 equal pieces, shape into balls and place in greased muffin cups. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

### Swirls

Lightly grease baking sheet. Divide dough into 10 equal pieces. On a lightly floured surface, using your hand, roll each piece into a pencil like strand about 10 inches long. Beginning at one end of the strand, continue wrapping each piece around the center to form a swirl.

Place rolls 2 to 3 inches apart on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 10.



### Butterhorns

Lightly grease baking sheet and set aside. On a lightly floured surface, roll dough into a 12-inch circle. Brush dough with melted butter. Cut into 12 wedges.

To shape rolls, begin at wide end of wedge and roll towards the point. Place rolls point side down, 2 to 3 inches apart, on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

### Rising

#### To Reduce Rising Time of Dough

Preheat conventional oven to 200°F for 5 minutes, then turn off oven. Shape dough, place on baking pan as directed and cover with a clean kitchen towel. Place dough in oven until doubled in size. This will reduce rising time by about one half.

Recipes using whole grain or unrefined flours contain less gluten and may not rise as much as those using white bread flour. As a result, these heavier breads may fall slightly in the center. This is normal and will not affect the taste of the bread. Wheat gluten can also be added to improve the shape and volume of bread made with low gluten flours.

## Storing

### Keeping Your Bread Fresh

There are no preservatives in your homemade bread, so store cooled loaf in a lightly sealed plastic bag. If desired, enclose a stalk of celery in the bag to keep bread fresh longer. Do not store in the refrigerator as this causes bread to dry out faster.

## Bread Pretzel

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F)

2 cups bread flour	7/8 cup water
1 and 1/2 teaspoon active dry yeast	1 to 2 tablespoons coarse (Kosher) salt
1/4 teaspoon salt	1 egg, slightly beaten
1/2 teaspoon sugar	

- 1 Measure all ingredients into bread pan, except egg and coarse salt.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Preheat oven to 450°F.
- 8 Divide dough into 12 pieces. Roll each into 8-inch rope. Form into pretzel shape or leave in stick shape. Place on a greased cookie sheet, brush each with beaten egg. Sprinkle with coarse salt.
- 9 Bake in preheated oven for 12 to 15 minutes.

## Butter Rolls (no Delay Timer)

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F), except milk

2 tablespoons sugar	1/4 cup water
1 teaspoon salt	1 egg
2 and 3/4 cups bread flour	3/4 to 7/8 cup milk
2 teaspoon active dry yeast	1/4 cup butter

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Shape as desired (see "Variations for Shaping Dough," pg. 32).
- 8 Bake at 350°F for 25 to 30 minutes. Makes 12 rolls.



## Coffee Cake (no Delay Timer)

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F), except milk

1/4 cup sugar	1 egg yolk
1 teaspoon salt	3/4 to 7/8 cup milk
2 and 1/4 cups bread flour	1 tablespoon butter or margarine
2 teaspoons active dry yeast	

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu Select” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Press “Start/Stop” button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Pat dough into greased 9-inch round, or 5 x 7-inch oblong cake pan.
- 8 Add topping. Makes 1 coffee cake. (See “Topping” recipe, below.)

## Topping

### Dough

2 tablespoons butter, melted	1/2 cup sugar
1 teaspoon ground cinnamon	1/2 cup chopped pecans

Powdered Sugar Glaze, optional (see recipe below)

- 1 Drizzle butter over dough.
- 2 In a small bowl, mix sugar, cinnamon and nuts; sprinkle onto butter. Cover; let rise in warm place about 30 minutes.
- 3 Bake in preheated oven (375°F) 20 to 25 minutes, until golden brown.
- 4 Cool 10 minutes in pan on rack.
- 5 Drizzle with powdered sugar glaze if desired. Makes enough to cover one coffee cake

## Powdered Sugar Glaze

### Dough

(for Coffee Cakes and Sweet Rolls)

1 cup sifted powdered sugar	1 teaspoon butter or margarine, softened
1 or 2 tablespoons water or milk	1/2 teaspoon vanilla

- 1 In a small bowl, combine all ingredients and blend until smooth.
- 2 Spread or drizzle glaze on slightly warm coffee cake or sweet rolls. Makes enough to cover 1 coffee cake.

## Pizza Crust

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F)

<b>1.5 pound</b>	<b>2 pound</b>
1/2 teaspoon salt	3/4 teaspoon salt
3 cups all-purpose flour	4 cups all-purpose flour
1–1/2 teaspoon active dry yeast	2 teaspoon active dry yeast
1 cup water	1–3/8 cup water
2 tablespoons olive oil or vegetable oil	3 tablespoons olive oil or vegetable oil

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu Select” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Press “Start/Stop” button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Pat dough into 12 x 15-inch jelly roll pan or greased 12-inch round (1–1/2 pound recipe) or 14-inch round pizza pan (2 pound recipe).
- 8 Preheat oven to 400°F.
- 9 Spread pizza sauce over dough. Sprinkle toppings over sauce.
- 10 Bake 15 to 20 minutes or until crust is golden brown.

## Pizza Toppings (optional)

1 cup (8 oz) prepared pizza sauce
1/2 lb. bulk pork sausage, browned and drained
1/3 cup chopped onions
1 pkg. (3–4 oz) sliced pepperoni
1 can (4 oz) mushroom stems and pieces, drained
1 cup chopped green peppers

## Pasta Recipes

### Dough

### Basic Pasta (no Delay Timer)

All ingredients should be at room temperature (70–80°F)

2 cups all-purpose flour	1 tablespoon olive oil or vegetable oil
1 cup semolina flour	7/8 cup water
1 teaspoon salt	

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu Select” button to choose the dough setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button and allow it to mix 8 to 10 minutes. Then press the “Start/Stop” button again to cancel.
- 5 Remove dough and roll out on lightly floured surface. Roll to 1/8-inch thickness. Dust with flour if dough is sticky.
- 6 Cut into 1/8-inch strips for narrow noodles or 1/4-inch for medium noodles. Cook noodles in a large pot of boiling, salted water for 10 to 15 minutes. Drain in colander.



## Jam Setting Recipes (Menu 11) (Jams and Marmalades)

### Jam Bread Machine Stages

For the Jam cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are mixed (15 minutes)

**At 0:50,** the ingredients will begin to bake (50 minutes)

**At 0:00,** the Jam is finished.

### Strawberry Jam (no Delay Timer)

Jam

1 cup sugar  
1 tablespoon powdered low-sugar fruit pectin

1–1/2 cups fresh strawberries, sliced  
2 teaspoons lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu Select” button to choose the jam setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.

### Orange Marmalade (no Delay Timer)

Jam

1–1/4 cups sugar  
2 tablespoons powdered low-sugar fruit pectin

3 large oranges  
1 lemon

- 1 With a vegetable peeler, shave off the bright layer of peel from one orange and the lemon; chop finely.
- 2 Remove and discard remaining white peel from orange and lemon.
- 3 Peel remaining oranges, and discard peels. Slice fruit into 1/2-inch pieces.
- 4 Combine chopped peels, fruit, sugar and pectin in bread pan.
- 5 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 6 Press the “Menu Select” button to choose the jam setting.
- 7 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 8 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.

### Frozen Berry Jam (no Delay Timer)

Jam

1–3/4 cups sugar  
1 package (10 to 12 oz) frozen berries  
(strawberries and raspberries are ideal)

1 pouch (3 oz) liquid fruit pectin  
1 tablespoon lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the “Start/Stop” button to clear the display.
- 3 Press the “Menu Select” button to choose the jam setting.
- 4 Press the “Start/Stop” button. The display will begin counting down the time on the Jam setting. When jam is ready, the unit will signal and the display will read “0:00.”
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set. Makes about 3 cups.

## Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush. Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze (crust will be lighter in color).

### Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 1 Tbsp. water or milk.

### Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

### Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

### Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1/8 tsp. garlic powder

### Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1 Tbsp. grated Parmesan cheese  
1 tsp. chopped fresh parsley  
1/4 tsp. dried oregano leaves  
Dash of garlic salt

### Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1/2 tsp. Italian seasoning  
Dash of salt

### Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana  
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

### Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz) cream cheese, softened  
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham  
1 Tbsp. shredded Swiss cheese  
1/2 tsp. prepared mustard

### Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz) whipped cream cheese  
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dill weed  
1 small clove garlic, finely chopped



## Honey-Walnut Spread

Mix: 1 package (3 oz) cream cheese, softened  
1 Tbsp. chopped walnuts  
2 tsp. honey

## Ripe Olive Spread

Mix in food processor or blender until slightly coarse:

1–1/2 cups pitted, ripe olives  
3 Tbsp. olive oil  
3 Tbsp. capers, drained  
3 flat anchovy fillets, drained  
1 tsp. Italian seasoning  
2 cloves garlic

## Browned Butter Glaze

2 Tbsp. margarine or butter  
2/3 cup powdered sugar  
1/2 tsp. vanilla  
3 to 4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool.  
Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

## Cinnamon Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1/4 tsp. ground cinnamon  
1–1/2 to 2 tsp. water

## Citrus Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1 tsp. grated lemon or orange peel  
1–1/2 to 2 tsp. lemon or orange juice

## Creamy Vanilla Glaze

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1/4 tsp. vanilla  
1–1/2 to 2 tsp. milk



## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How to Obtain Warranty Service

#### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**



# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation des appareils électroménagers exige l'observation de précautions fondamentales, dont les suivantes :

1. **Lisez toutes les instructions, les étiquettes apposées sur l'appareil ainsi que les avertissements avant de vous servir du robot-boulangier.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes.
3. Débranchez toujours le robot-boulangier entre utilisations et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit complètement froid avant de monter ou de démonter toute pièce.
4. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez ni l'appareil, ni son cordon, ni sa fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou bien en leur présence.
6. Ne posez jamais rien sur le cordon d'alimentation. Ne branchez pas l'appareil à un endroit où l'on puisse marcher sur le cordon ou trébucher.
7. N'utilisez pas un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmé, qui a mal fonctionné ou a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez-le uniquement au centre de services agréé le plus proche pour lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages mécaniques ou électriques nécessaires.
8. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du comptoir et veillez à ce qu'il ne touche aucune surface chaude. Ne posez pas le robot-boulangier sur une surface instable ou recouverte d'une nappe.
9. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
10. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, ils pourraient provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
12. Ne placez l'appareil ni sur, ni près de foyers de cuisson électriques ou à gaz chauds, ni dans un four chauffé.
13. N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
14. Éteignez l'appareil pour le débrancher puis tenez sa fiche entre le pouce et l'index et tirez-la hors de la prise. Ne donnez jamais un coup sec sur le cordon.

# GARDEZ CES INSTRUCTIONS



# CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Cet appareil est UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE. Il ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer ce produit. Ne l'immergez ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

Cet appareil comporte une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre) de courant de sortie alternatif. Pour réduire le risque de choc électrique, et par mesure de sécurité, la fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas parfaitement, ayez recours aux services d'un électricien agréé. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

**N'ESSAYEZ PAS DE NEUTRALISER LA CARACTÉRISTIQUE DE SÉCURITÉ.**

## UTILISATION D'UN CORDON PROLONGATEUR

Un cordon court est délibérément fourni pour éviter de s'empêtrer les pieds et de trébucher, comme pourrait le faire un cordon long. UN CORDON PROLONGATEUR EST UTILISABLE EN OBSERVANT LES PRÉCAUTIONS D'USAGE. SI UNE RALLONGE EST EMPLOYÉE, SES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE AU MOINS ÉGALES À CELLES DE L'APPAREIL. Le cordon prolongateur doit être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

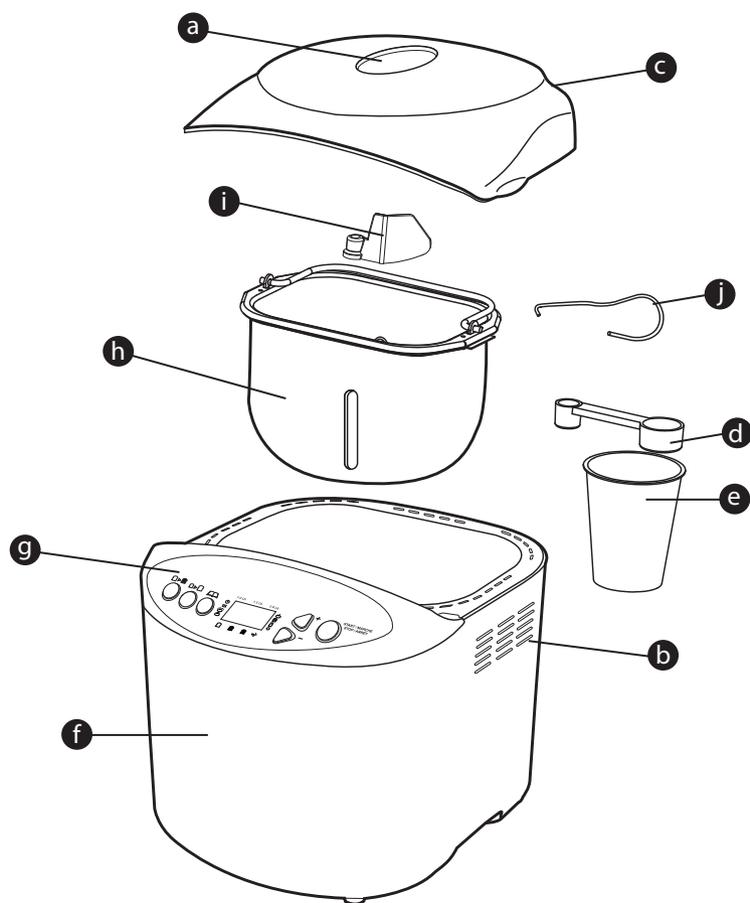
## Alimentation électrique

Lorsque d'autres appareils sont branchés sur le même circuit électrique, le robot-boulangier peut ne pas fonctionner tel que préconisé. Ce robot-boulangier devrait être le seul et unique appareil branché sur le circuit.

**Merci** d'avoir acheté ce robot-boulangier Sunbeam<sup>MC</sup>. Avant son premier emploi, nous vous encourageons vivement à prendre les quelques minutes nécessaires pour lire les instructions puis à garder celles-ci pour les consulter au besoin. Faites tout particulièrement attention aux instructions de sécurité. Compulsez les renseignements concernant la réparation et la garantie. Pour obtenir des détails au sujet des produits Sunbeam<sup>MD</sup>, visitez au [www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca) ou communiquez avec nous au 1 800 667-8623.



# FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE ROBOT-BOULANGER À RÉGLAGE SANS GLUTEN

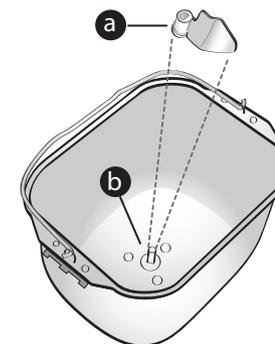


- a** Hublot d'observation
- b** Évent
- c** Ensemble du couvercle
- d** Doseur
- e** Tasse à mesurer
- f** Robot-boulangier
- g** Tableau de commande/ afficheur ACL
- h** Moule amovible
- i** Bras pétrisseur
- j** Crochet extracteur du bras pétrisseur

## MÉTHODE

### Préparation du robot-boulangier

- 1 Posez le robot-boulangier sur un comptoir, à proximité d'une prise de courant sur laquelle brancher le cordon. ATTENDEZ pour le brancher sur la prise. On vous indiquera plus tard quand le faire.
- 2 Vérifiez que vous pouvez ouvrir le couvercle sans le cogner contre les armoires de cuisine.
- 3 Ouvrez le couvercle et retirez le moule. Pour ceci, tenez fermement son anse et levez le moule tout droit. Lavez-le avec un détergent neutre, doux et non abrasif ; rincez-le puis asséchez-le à fond.
- 4 Fixez le bras pétrisseur (a) au moule (b), tel qu'illustré. Le bras pétrisseur a été placé dans la tasse à mesurer lors de l'emballage.
- 5 Mettez le moule de côté. Ne le placez pas encore dans le robot-boulangier.



### Tout est prêt pour que vous débutiez !

### Control Panel/ Symboles De L'afficheur Acl

Couleur de la croûte	☞	claire	moyenne	foncée	éclair
Taille du pain	☞	1 lb	1.5lb	2 lbs	
Menu	☞				
Minuteur	🕒				
Préchauffage	☞				
Pétrissage	☞				
Repos	☞				
Levage	☞				
Cuisson	☞				
Garde-chaud	☞				
Fin	○				

## Confection du pain

La façon la plus simple d'apprendre à faire du pain est de suivre une recette de base. Bien que d'une extrême simplicité, celle qui est décrite ci-dessous donne un pain délicieux.

Rassemblez ces articles de mesure avant de commencer :

- tasse pour mesurer les liquides
- tasses pour mesurer les ingrédients secs
- cuillers à mesurer

Vous aurez également besoin des ingrédients suivants :

- eau
- beurre ou margarine
- sel
- farine à pain (achetez de la farine à pain et, de préférence, de la farine à pain pour robots-boulangers)
- lait en poudre
- sucre
- levure active à levage rapide

### Mesure des ingrédients

Le premier secret – et de loin le plus important – de la confection du pain est qu'il faut « mesurer avec précision ».

Pour mesurer les liquides, servez-vous UNIQUEMENT d'une tasse à mesurer clairement graduée en tasses et onces. Après avoir rempli la tasse à mesurer, placez-la sur une surface d'aplomb et vérifiez la mesure liquide à la hauteur des yeux. Vérifiez deux fois plutôt qu'une.

Dans le cas des ingrédients secs, égalisez toujours la surface de la tasse ou des cuillers à l'aide du dos d'un couteau ou d'une spatule pour obtenir une mesure exacte. Une autre astuce est de ne jamais remplir l'article de mesure en le plongeant dans les ingrédients (dans la farine, par exemple) – cette méthode peut augmenter la quantité de l'ingrédient jusqu'à une cuillerée à table. Remplissez la tasse à mesurer à la cuiller avant de l'égaliser.

### Ordre d'ajout des ingrédients

Le DEUXIÈME grand secret est qu'il faut mettre les ingrédients dans le moule en suivant l'ordre indiqué dans la recette AU PIED DE LA LETTRE.

Ceci signifie que vous devez mettre

- EN PREMIER LIEU les ingrédients liquides
- EN DEUXIÈME LIEU les ingrédients secs
- EN DERNIER LIEU la levure

De plus, assurez-vous que TOUS les ingrédients sont à la température ambiante (soit entre 77 et 85 °F ou 24 et 30 °C), à moins que la recette ne précise autrement.

**Remarque :** des températures trop basses ou trop élevées affecteront le levage et la cuisson du pain.

Pour terminer, il vaut toujours mieux utiliser des ingrédients frais (surtout en ce qui concerne la farine et la levure).

**Essayons maintenant cette recette toute simple (mais excellente).**

## Pain blanc traditionnel – pain de 2 lb (900 g)

### Ingrédients

- 1-3/8 tasse d'eau
- 2 cuillerées à table de beurre mou (ou de margarine)
- 4 tasses de farine à pain
- 2 cuillerées à table de sucre
- 2 cuillerées à table de lait en poudre
- 1-3/4 cuillerée à thé de sel
- 2-1/4 cuillerées à thé de levure sèche active

### Directives

- 1 Mesurez exactement 1-3/8 tasse d'eau. Rappelez-vous que l'eau doit être à la température ambiante. N'employez PAS d'eau très chaude ou très froide. Il est judicieux de vérifier la mesure à hauteur de l'œil pour être sûr de ne pas dépasser 1-3/8 tasse.
- 2 Videz l'eau dans le moule.
- 3 Mesurez avec soin 2 cuillerées à table rases de beurre ou de margarine à la température ambiante. Ajoutez à l'eau dans le moule. Ayant ainsi pris soin des ingrédients liquides de la recette, passez maintenant aux ingrédients secs.
- 4 Mesurez 4 tasses de farine à pain. Ne tassez pas la farine dans la tasse à mesurer – pour ceci, une bonne astuce consiste à remplir la tasse à mesurer jusqu'au débordement puis de taper le côté de la tasse avec un couteau ou une spatule pour éliminer les poches d'air. Arasez le haut avec un couteau ou une spatule. Versez la farine dans le moule.
- 5 Mesurez 2 cuillerées à table rases de sucre. Là encore, égalisez la surface des cuillerées pour obtenir une mesure exacte. Ajoutez le sucre dans le moule.
- 6 Mesurez 2 cuillerées à table rases de lait en poudre. Égalisez la surface des cuillerées, comme pour tous les ingrédients secs. Mettez le lait en poudre dans le moule.
- 7 Mesurez 1-3/4 cuillerée à thé de sel. Il est primordial de mesurer le sel avec précision car le moindre petit surplus peut affecter le levage de la pâte. Versez dans le moule.
- 8 Avant d'ajouter la levure, faites un petit puits du bout du doigt dans la farine, où vous déposerez la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez (et égalisez) 2-1/4 cuillerées à thé rases de levure et versez-les avec précautions dans le puits préalablement formé dans la farine.
- 9 Adaptez soigneusement le moule dans le robot-boulangier.
- 10 Fermez le couvercle du robot-boulangier puis branchez ce dernier sur la prise de courant. Plusieurs faits se produiront : la machine émettra un bip et les voyants de l'afficheur s'allumeront. Le réglage de l'heure indiquera 3:25.
- 11 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de degré de cuisson de la croûte  pour choisir la couleur. Pour cette recette, nous conseillons une croûte moyennement dorée. Selon votre choix, la flèche pointerà vers croûte claire, moyenne ou foncée.
- 12 Appuyez sur le bouton marche-arrêt et la confection du pain débutera. Vous entendrez le robot commencer à mélanger les ingrédients.



**Remarque :** il est vital de NE PAS appuyer sur le bouton marche-arrêt durant la confection du pain. Si vous le pressez accidentellement, le robot s'éteindra et il faudra que vous recommenciez la recette depuis le début.

**Remarque :** il est important que vous ne leviez pas le couvercle pour cette recette. (Pour certaines recettes expliquées plus loin, il faudra que vous leviez le couvercle pour ajouter des noix, des fruits secs ou d'autres ingrédients.)

**Attention :** un robot-boulangier qui fonctionne est très chaud – NE LE TOUCHEZ PAS. NE LEVEZ PAS le couvercle durant la cuisson du pain.

### Étapes de la confection du pain (pour pains de 2 lb / 900 g)

Il est amusant de surveiller ce qu'il se passe dans la machine à travers le hublot. Pour le cycle de base, le décompte de la minuterie devrait correspondre à ce qui suit :

**Début :** premier pétrissage des ingrédients (5 minutes)

**À 3:20,** la pâte repose pendant 5 minutes

**À 3:15,** le deuxième pétrissage de la pâte débute (20 minutes)

**À 2:55,** la pâte commence à lever (39 minutes)

**À 2:16,** la pâte est dégonflée (10 secondes)

**À 2:16,** le levage de la pâte continue (25 minutes 50 secondes)

**À 1:50,** la pâte est façonnée (15 secondes)

**À 1:50,** la pâte est soumise à la dernière période de levage (48 minutes 45 secondes)

**À 0:60,** la pâte commence à cuire (60 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

### Après la cuisson du pain

**Attention :** n'approchez surtout pas votre visage du couvercle lorsque vous ouvrez le robot-boulangier car la vapeur chaude pourrait vous brûler.

**Important :** bien que le robot-boulangier comprenne la fonction automatique garde-au-chaud qui peut conserver le pain chaud et odorant jusqu'à une heure, nous conseillons de démouler le pain aussitôt après sa cuisson afin de préserver toute sa fraîcheur.

- 1 Servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisinier pour sortir prudemment le moule du robot, en le levant tout droit à l'aide de l'anse.
- 2 Retournez le moule au-dessus d'une grille et secouez-le délicatement pour démouler le pain. S'il colle, passez soigneusement une spatule de caoutchouc (une spatule en métal abîmerait la surface du moule) tout autour du pain, jusqu'à ce qu'il se démoule.
- 3 Si le bras pétrisseur adhère au pain, employez le crochet extracteur à cet effet pour le retirer. N'oubliez pas que le pain et le bras pétrisseur seront très chauds !

Laissez tiédir le pain pendant 15 minutes avant de le trancher puis de le savourer.

**Important :** si vous désirez faire un deuxième pain sans délai, laissez refroidir le robot-boulangier de 10 à 15 minutes après avoir ouvert le couvercle et retiré le moule.

## Aperçu des fonctions du robot-boulangier

### Fonction panification

Consultez la recette voulue et observez la marche à suivre ci-dessous.

- 1 Insérez le bras pétrisseur dans le moule.
- 2 Mettez les ingrédients dans le moule, exactement dans cet ordre : ingrédients liquides puis ingrédients secs (sauf la levure) et la levure pour terminer. **Remarque :** la levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous ajoutez des ingrédients.
- 3 Placez le moule à pain à l'intérieur du robot-boulangier et fermez délicatement le couvercle.
- 4 Branchez le robot, « MENU 1 TIMER 3:25 » s'affichera à l'écran.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour choisir la fonction désirée (PAIN DE BASE, FRANÇAIS, COMPLET, SUCRÉ, MINUTE, EXPRESS (1,5 lb), EXPRESS (2 lb), SANS GLUTEN, PÂTE, PÂTES ALIMENTAIRES, CONFITURE, CUISSON, GÂTEAU). Remarque : l'afficheur indiquera le nombre du menu de 1 à 13 qui correspond à la fonction.
- 6 Appuyez alors sur le bouton du degré de cuisson de la croûte  pour choisir la couleur préférée (claire, moyenne, foncée ou éclair). Remarque : à l'afficheur, une flèche pointera vers la couleur choisie (certains des programmes ont des réglages fixes). Remarque : le réglage Éclair est disponible avec les fonctions Pain de base, Pain français et Pains complets – il réduit le temps total requis d'environ une heure.
- 7 Appuyez sur le bouton de taille du pain  pour choisir le poids du pain (1 lb, 1,5 lb ou 2 lb). Remarque : à l'afficheur, une flèche pointera vers la taille du pain sélectionnée (certains des programmes ont des réglages fixes).
- 8 Si vous désirez différer la mise en marche, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour faire l'ajustement nécessaire. Le minuteur d'attente peut être réglé jusqu'à 15 heures. Remarque : la durée d'attente comprend le temps de fonctionnement plus le temps différé (pour le pain de base de 2 lb, par exemple : minuteur d'attente réglé à 15:00 heures = délai de 11 h 35 plus les 3 h 25 que prend la confection).
- 9 Appuyez sur le bouton marche-arrêt pour mettre le robot-boulangier en marche.
- 10 Si vous devez arrêter le robot, appuyez sur le bouton marche-arrêt pendant 1 seconde, le robot s'arrêtera et il faudra que vous recommenciez le processus.
- 11 Quand le programme est terminé et que l'afficheur indique « 0:00 », le robot émet 15 bips consécutifs d'avertissement puis il passe au mode garde-au-chaud et « 0:00 » clignote. **Remarque :** la fonction garde-au-chaud dure jusqu'à une heure ; au bout d'une heure, le robot émet 15 bips et retourne à son état initial.
- 12 Quand le robot bip, signe que le programme est terminé, tirez le moule tout droit hors du robot alors que vous portez des gants de cuisinier. Retournez le moule et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain se démoule. Retirez le bras pétrisseur du pain à l'aide du crochet extracteur prévu à cet effet. Le pain est prêt à déguster.

### Fonction pâte

La fonction pâte est semblable à la fonction panification, la différence étant qu'il n'y a pas de cuisson. À la fin de ce programme, le robot émet 5 bips d'avertissement. Retirez la pâte du moule quand vous entendez ce signal marquant la fin du programme.

### Fonction cuisson

Cette fonction peut être employée pour cuire le pain ou d'autre pâte. Consultez la recette et observez la marche à suivre donnée ci-après.



- 1 Insérez le moule dans le robot-boulangier.
- 2 Groupez tous les petits morceaux d'aliments dans le moule puis fermez le couvercle.
- 3 Appuyez sur Menu pour sélectionner le programme Cuisson.
- 4 Pressez le bouton marche-arrêt pour faire débiter le programme de Cuisson au four.
- 5 À la fin du programme, l'afficheur indiquera « 0:00 », 5 bips d'avertissement retentiront puis le robot reviendra à son état initial.
- 6 Si vous désirez interrompre la cuisson au four, vous pouvez en tout temps appuyer sur le bouton marche-arrêt.

**Remarque :** pour obtenir la cuisson la plus uniforme, nous conseillons de couper menu ou de trancher les aliments puis de répartir ceux-ci uniformément dans le moule.

### Programmes du robot-boulangier (pour pains de 2 lb)

Votre robot-boulangier peut faire toutes sortes de pains. Les recettes fournies indiquent clairement le programme à utiliser. Cet appareil offre 13 programmes – 10 ordinaires (PAIN DE BASE, FRANÇAIS, COMPLET, SUCRÉ, SANS GLUTEN, PÂTE, PÂTES ALIMENTAIRES, CONFITURE, CUISSON AU FOUR, GÂTEAU) et 3 éclair (RAPIDE, EXPRESSBAKE (1,5 lb), EXPRESSBAKE (2 lb)).

- 1 Pain de base 2 lb (durée : 3 h 25 min)
- 2 Pain croûté (français) 2 lb (durée : 3 h 35 min)
- 3 Pain complet 2 lb (durée : 3 h 48 min)
- 4 Pain sucré 2 lb (durée : 3 h 27 min)
- 5 Pain minute 2 lb (durée : 1 h 20 min)
- 6 Pain ExpressBake 1 lb (durée : 58 minutes)
- 7 Pain ExpressBake 1,5 lb (durée : 58 minutes)
- 8 Pain sans gluten (durée : 2 h 10 min)
- 9 Pâte (durée : 1 h 30 min)
- 10 Pâtes alimentaires (durée : 14 minutes)
- 11 Confiture (durée : 1 h 5 min)
- 12 Cuisson (durée : 1 heure)
- 13 Gâteau (durée : 1 h 30 min)

**Remarque :** les durées sont approximatives et dépendent de la taille du pain.

**Pain de base** - Ce programme est probablement utilisé plus que n'importe quel autre car il donne de bons résultats avec pratiquement toutes les recettes.

**Pain français** - Le programme de choix pour faire un bon pain croûté. Pétrissage, levage et cuisson plus longs produisent une croûte croustillante, plus épaisse.

**Pain complet** - Ce programme comprend une durée de levage plus longue pour les pains qui contiennent plus de 50 % de farine de blé entier.

**Pain sucré** - Ce programme est destiné à la confection des pains à haute teneur en sucre, matière grasse et protéines, dont la croûte a tendance à colorer plus rapidement.

**Pain minute** - Le programme idéal pour faire un pain rapidement - la durée est légèrement plus longue que celle de l'EXPRESSBAKE et la texture est plus fine.

**Pain ExpressBake (1,5 LB)** - Pour confectionner des pains de petite taille en moins d'une heure.

**Pain ExpressBake (2 LB)** - Sert à confectionner des gros pains en moins d'une heure.

**Pain sans gluten** - C'est le programme que vous utilisez pour faire le pain sans gluten. Assurez-vous que tous les ingrédients sont garantis « sans gluten ». Notez que « sans blé » ne signifie pas automatiquement « sans gluten » – lisez très attentivement les étiquettes.

**Pâte** - Permet de préparer la pâte nécessaire pour confectionner petits pains, pains de fantaisie, pizza, etc. que vous façonnez à la main, faites lever puis cuisez au four ordinaire.

**Pâtes alimentaires** - Avec ce programme, vous préparez la pâte requise pour faire les nouilles, raviolis ou autres pâtes alimentaires fraîches.

**Confiture** - Ce programme sert à faire les confitures et marmelades.

**Cuisson** - Le programme spécial pour faire cuire la pâte.



## Programme EXPRESSBAKE

### Faites du pain en moins d'une heure

Votre robot-boulangier Sunbeam<sup>MD</sup> peut faire du pain délicieux en moins d'une heure grâce aux programmes « EXPRESSBAKE ». Les pains EXPRESSBAKE diffèrent légèrement des pains confectionnés avec les autres programmes. Essayez les divers réglages afin de décider lesquels vous préférez.

Les programmes EXPRESSBAKE présentent certaines particularités qui les différencient des autres programmes.

- La croûte des pains EXPRESSBAKE est généralement plus foncée et plus épaisse que celle des autres pains. La croûte du dessus peut se fissurer par suite de la température plus élevée. Les pains ont également tendance à être plus denses et un peu plus petits.
- Vous NE POUVEZ PAS différer la mise en marche pour les pains EXPRESSBAKE. Les ingrédients liquides refroidiraient, affectant le levage de la pâte.
- Vous NE POUVEZ PAS choisir le degré de cuisson de la croûte des pains EXPRESSBAKE.
- N'OUVREZ ABSOLUMENT PAS le couvercle durant les programmes EXPRESSBAKE.
- Laissez refroidir le pain 5 minutes s'il est difficile à démouler. Secouez doucement le moule pour démouler le pain et patientez 15 minutes avant de le trancher.
- Si vous désirez confectionner un autre pain, laissez refroidir le robot boulangier pendant 20 minutes avec le couvercle ouvert.
- VOUS POUVEZ utiliser des préparations pour pâte à pain pour les pains EXPRESSBAKE mais les résultats ne seront peut-être pas aussi bons qu'avec les recettes que nous proposons ici.

## Astuces et conseils pour les programmes EXPRESSBAKE

### Levure

Servez-vous toujours de levure à levage rapide. N'UTILISEZ PAS de la levure sèche active pour les programmes EXPRESSBAKE, le pain cuit serait beaucoup plus petit.

### Liquides

Utilisez de l'eau chaude (115 à 125 °F ou 46 à 52 °C) – et vérifiez sa température avec un thermomètre : l'eau trop chaude risque de neutraliser la levure, trop froide, de ne pas l'activer.

### Sel

En règle générale, le pain EXPRESSBAKE requiert MOINS de sel. En utilisant moins de sel, le pain produit est plus gros. Observez les suggestions fournies dans les recettes du manuel pour obtenir les résultats optimaux.

### Autres ingrédients

Assurez-vous que tous les autres ingrédients (farine, sucre, lait en poudre, beurre, etc.) soient à la température ambiante. Utilisez toujours de la farine à pain pour le programme EXPRESSBAKE.



## Vous aurez besoin de ces articles

- N'utilisez que de la farine pour « robot-boulangier » pour les recettes EXPRESSBAKE.
- Il vous faudra un thermomètre de cuisine pour vérifier la température de l'eau. L'eau doit être entre 115 et 125 °F ou 46 et 52 °C pour les recettes EXPRESSBAKE.

Bien que la confection du pain EXPRESSBAKE diffère légèrement de la confection des autres pains, ce pain est si bon et si facile à faire que les soins requis valent grandement la peine.

Voici une excellente recette pour faire votre tout premier pain EXPRESSBAKE.

## Pain blanc traditionnel – pain de 1,5 lb

### Ingrédients

1 tasse et 2 cuillerées à table (9 oz au total) d'eau chaude (115 à 125 °F ou 46 à 52 °C)	2 cuillerées à table de sucre
2 cuillerées à table d'huile (à la température ambiante)	1 cuillerée à thé de sel
	3 tasses de farine pour robot
	5 c. à thé de levure à levage rapide

### Directives

- 1 Mesurez 1 tasse et 2 cuillerées à table (9 oz au total) d'eau chaude. Rappelez-vous qu'il est judicieux de vérifier la mesure à hauteur de l'œil pour être sûr de ne pas dépasser 1 tasse et 2 cuillerées à table (9 oz au total).
- 2 Vérifiez à l'aide d'un thermomètre de cuisine que la température de l'eau est bien entre 115 à 125 °F ou 46 à 52 °C. Si la température est bonne, versez l'eau dans le moule.
- 3 Mesurez avec soin 2 cuillerées à table rases d'huile à la température ambiante.
- 4 Mesurez le sel et le sucre avec soin puis mettez-les dans le moule.
- 5 Mesurez puis ajoutez exactement 3 tasses de farine à pain dans le moule. Ne tassez pas la farine dans la tasse à mesurer – pour ceci, une bonne astuce consiste à remplir la tasse à mesurer jusqu'au débordement puis de taper le côté de la tasse avec un couteau ou une spatule pour éliminer les poches d'air. Arasez le haut avec un couteau ou une spatule.
- 6 Avant d'ajouter la levure, faites un petit puits du bout du doigt dans la farine, où vous déposerez la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez 5 cuillerées à thé rases de levure à levage rapide et versez-les avec précautions dans le puits préalablement formé dans la farine.
- 7 Adaptez soigneusement le moule dans le robot-boulangier.
- 8 Fermez le couvercle du robot-boulangier puis branchez ce dernier sur la prise de courant. Plusieurs faits se produiront : la machine émettra un bip et les voyants de l'afficheur s'allumeront. Le réglage de l'heure indiquera 3:25.
- 9 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Menu pour choisir le programme EXPRESSBAKE pour pain de 1,5 lb.
- 10 Appuyez sur le bouton marche-arrêt et la confection du pain débutera. Vous entendrez le robot commencer à mélanger les ingrédients.

**Remarque :** il est vital de NE PAS appuyer sur le bouton marche-arrêt durant la confection du pain. Si vous pressez accidentellement le bouton, le robot s'éteindra et il faudra que vous recommenciez la recette depuis le début.

**Remarque :** NE LEVEZ PAS le couvercle quand vous utilisez le programme EXPRESSBAKE, sous peine de nuire au levage de la pâte.

**Attention :** un robot-boulangier qui fonctionne est très chaud – NE LE TOUCHEZ PAS.

## Après la cuisson du pain EXPRESSBAKE

**Attention :** n'approchez pas votre visage du couvercle lorsque vous ouvrez le robot-boulangier car la vapeur chaude qui s'échappe pourrait vous brûler.

**Important :** bien que le robot-boulangier comprenne la fonction automatique garde-chaud qui peut conserver le pain chaud et odorant jusqu'à une heure, nous conseillons de démouler le pain aussitôt après sa cuisson afin de préserver toute sa fraîcheur.

- 1 Servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisinier pour sortir prudemment le moule du robot, en le levant tout droit avec l'anse.
- 2 Retournez le moule au-dessus d'une grille et secouez-le délicatement pour démouler le pain. S'il colle, passez soigneusement une spatule de caoutchouc (une spatule en métal abîmerait la surface du moule) tout autour du pain, jusqu'à ce qu'il se démoule.
- 3 Si le bras pétrisseur adhère au pain, employez le crochet extracteur à cet effet pour le retirer du pain. N'oubliez pas que le pain et le bras pétrisseur seront très chauds !

Laissez tiédir le pain pendant 15 minutes avant de le trancher puis de le savourer.

**Important :** si vous désirez faire un deuxième pain sans délai, laissez refroidir le robot-boulangier de 10 à 15 minutes après avoir ouvert le couvercle et retiré le moule.

## Mise en marche différée

Vous pouvez différer la mise en marche du robot-boulangier afin d'avoir du pain frais au saut du lit ou quand vous rentrez du travail.

Nous vous conseillons d'essayer quelques-unes des recettes avant d'employer cette fonction puis d'opter pour celles qui vous ont procuré les résultats les plus satisfaisants.

**Important :** la mise en marche différée n'est pas utilisable avec les programmes EXPRESSBAKE.

## Avant d'employer l'horloge programmatrice :

- 1 Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule.
- 2 Choisissez le programme selon le type de pain désiré (français/croûté, sucré, ou autre).
- 3 Choisissez le degré de cuisson de la croûte.

**Attention :** n'utilisez pas de recettes contenant des ingrédients qui risquent de se détériorer – œufs ou lait, par exemple.

## Réglage de l'horloge programmatrice

- 1 Calculez le nombre d'heures et de minutes entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle le pain doit finir de cuire. Par exemple, s'il est 8 heures et que vous souhaitez que le pain soit prêt à 18 heures, le délai est de 10 heures.
- 2 Utilisez la touche à flèche pointant vers le haut pour avancer l'heure par tranches de 10 minutes. Dans l'exemple, procédez ainsi jusqu'à ce que le minuteur indique « 10:00 ». Appuyez sur la touche à flèche pointant vers le bas pour réduire la durée au besoin. (Pour aller plus vite, appuyez longuement sur l'une ou l'autre de ces touches.)

**Important :** si vous faites une erreur et souhaitez recommencer, appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher jusqu'à ce que vous entendiez un bip, puis appuyez sur le bouton marche-arrêt une fois de plus. Le programme initial et la durée du cycle s'afficheront. Le délai de mise en marche est ainsi annulé et vous pouvez recommencer.



3 Lorsque la mise en marche différée est réglée selon vos besoins, appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le deux-points (:) clignotera et votre pain sera prêt à l'heure choisie.

**Important :** lorsque vous employez la mise en marche différée par temps chaud, vous voudrez peut-être diminuer la quantité de liquide de la recette (d'une ou de deux cuillerées à table) afin d'éviter que la pâte ne lève trop. Essayez également de réduire la quantité de sel de 1/8 ou de 1/4 de cuillerée à thé et celle de sucre de 1/4 de cuillerée à thé à la fois.

## Conseils pratiques

Pour les cuisiniers chevronnés, faire du pain est autant un art qu'une science. Rappelez-vous que certaines recettes nécessiteront plusieurs essais pour obtenir les résultats souhaités. Ne vous découragez pas... persévérez ! Il existe, heureusement, quelques astuces qui vous aideront à réussir vos pains la plupart du temps.

### Mesurez avec précision

Nous avons déjà mentionné combien il est important d'utiliser des mesures exactes en panification. Nous ne saurions trop insister sur ce point. Égalisez la surface des ingrédients secs et servez-vous toujours d'une tasse en verre clairement graduée pour mesurer les ingrédients liquides.

### Employez des ingrédients frais

Vous devriez toujours employer des ingrédients frais. Voici pourquoi :

- **Farine** - Si votre farine est restée dans un placard trop longtemps, elle peut avoir absorbé de l'humidité ou s'être asséchée, selon la région où vous vivez. Nous recommandons d'utiliser de la farine à pain fraîche.
- **Levure** - La levure est sans doute l'ingrédient le plus important dans la confection du pain. Si elle n'est pas fraîche, la pâte risque de ne pas lever. Mieux mieux acheter de la levure fraîche qu'utiliser celle que vous avez depuis longtemps dans une armoire de cuisine.

Il est facile de vérifier si la levure est fraîche. Remplissez une tasse d'eau tiède, ajoutez-y 2 cuillerées à thé de sucre et remuez. Saupoudrez quelques cuillerées à thé de levure à la surface de l'eau et attendez. Au bout de 15 minutes, la levure devrait mousser et dégager son odeur particulière, sinon, cela signifie qu'elle est périmée et devrait être jetée.

### Ajoutez les ingrédients dans l'ordre donné

Lisez toutes les recettes de haut en bas et rappelez-vous

- EN PREMIER LIEU les ingrédients liquides
- EN DEUXIÈME LIEU les ingrédients secs
- EN DERNIER LIEU la levure

## Confection du pain à haute altitude

Si vous vivez à plus de 3 000 pieds (plus de 900 mètres) d'altitude, vous savez déjà sans doute comment modifier les recettes, y compris les recettes de gâteaux ou de muffins.

À haute altitude...

- la pâte lève plus rapidement
- la farine est plus sèche

Pour compenser, nous offrons les suggestions qui suivent.

### Si la pâte est trop sèche

- Augmentez le volume d'eau qu'indique la recette de 2 à 4 cuillerées à table par tasse.

### Si le pain lève trop

- Réduisez la quantité de levure. Pour chaque cuillerée à thé indiquée dans la recette, essayez de diminuer la levure de 1/8 à 1/4 de cuillerée à thé.
- Réduisez la quantité de sucre. Pour chaque cuillerée à table indiquée dans la recette, diminuez la quantité de sucre de 1 à 2 cuillerées à thé.

## Tableau des équivalences

Ce tableau vous aidera à convertir les mesures qui sont indiquées dans les recettes.

**Par exemple :** 1/2 cuillerée à table = 1-1/2 cuillerée à thé

Once(s) liq		Tasse(s)		Cuillerée(s) à table		Cuillerée(s) à thé
8	=	1	=	16	=	48
7	=	7/8	=	14	=	42
6	=	3/4	=	12	=	36
5	=	5/8	=	10	=	30
4	=	1/2	=	8	=	24
3	=	3/8	=	6	=	18
2	=	1/4	=	4	=	12
1	=	1/8	=	2	=	6
	=		=	1	=	3
				1/2	=	1-1/2





## SOINS ET ENTRETIEN

### Soins à apporter au robot-boulangier

**Avertissement :** ne mettez pas le robot dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle. N'employez ni benzine, ni brosse à récurer, ni produits chimiques pour le nettoyer car vous risqueriez de l'abîmer. Ne l'immergez dans aucun liquide. Appuyez sur le bouton d'arrêt avant de le débrancher. Laissez-le refroidir.

N'utilisez qu'un nettoyant doux, neutre et non abrasif pour nettoyer le robot-boulangier.

#### Nettoyage d'ensemble

- 1 Essuyez l'appareil avec un linge légèrement humidifié pour enlever toutes les miettes.
- 2 NE DÉFORMEZ PAS l'élément chauffant qui se trouve à l'intérieur du robot boulangier.

#### Nettoyage du moule et du bras pétrisseur

- 1 Essuyez le moule et le bras pétrisseur avec un linge humide et asséchez-les totalement.
- 2 NE LAVEZ PAS le moule ou d'autres pièces démontables au lave-vaisselle, sous peine d'abîmer le fini du moule et des pièces.

#### Soins à apporter au robot-boulangier

- 1 Entretenez votre robot-boulangier afin qu'il soit immaculé en tout temps.

**Important :** n'employez pas d'ustensiles en métal. Vous abîmeriez le revêtement antiadhésif du moule ainsi que d'autres pièces.

- 2 Ne vous inquiétez pas si la couleur du moule change au fil du temps. Cette altération de couleur est due à la vapeur et à l'humidité – elle n'affecte en rien le fonctionnement du robot-boulangier.
- 3 Si vous avez de la peine à démonter le bras pétrisseur, remplissez le moule d'eau chaude et patientez de 10 à 15 minutes. Il devrait alors s'enlever facilement.

#### Rangement du robot-boulangier

- 1 Assurez-vous que l'appareil soit propre et sec avant de le ranger.
- 2 Rangez le robot-boulangier avec le couvercle fermé.
- 3 Ne posez rien de lourd sur le couvercle.
- 4 Enlevez le bras pétrisseur et rangez-le dans le moule.



## FAQ

### Dépannage

En cas d'anomalie de fonctionnement, essayez de trouver la raison et la solution dans cette section concernant le dépiage des pannes. Si la solution n'est pas évidente, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1 800 667-8623.

#### En cas de panne de courant

La mémoire de l'appareil est activée si la coupure de courant a lieu en cours d'utilisation.

- 1 Si le fonctionnement est interrompu par une coupure de courant de moins de 6 minutes, le programme choisi reprendra une fois le courant rétabli.
- 2 Si le fonctionnement est interrompu par une coupure de courant de plus de 6 minutes, il ne reprendra pas une fois le courant restauré.

Après une coupure de courant de plus de 6 minutes, agissez comme suit au rétablissement du courant :

- 1 Appuyez sur le bouton marche-arrêt pendant au moins 3 secondes. Si l'afficheur ne revient pas au réglage de l'heure avant la coupure, débranchez puis rebranchez le robot.
- 2 Si le robot ne redémarre pas, appuyez de nouveau sur le bouton marche-arrêt pendant 3 secondes. Continuez à débrancher et rebrancher le robot puis à appuyer sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que l'afficheur revienne à la durée du cycle avant la panne.

#### Interprétation des renseignements affichés

##### *L'afficheur du robot-boulangier ne s'allume pas*

Assurez-vous que le robot-boulangier est branché.

##### *L'afficheur indique 0:00 et le deux-points « : » clignote*

Aucune anomalie. Ceci signifie que la cuisson est terminée et que le robot-boulangier garde le pain chaud. Appuyez sur le bouton marche-arrêt pour annuler la fonction garde-chaud.

##### *L'afficheur indique « E00 » ou « E01 » et le robot émet continuellement des bips*

Cette situation se produit lorsque la température interne de la chambre est soit trop élevée (>136 °F), soit trop basse (<-4 °F).

- 1 Attendez que le robot soit à la température ambiante, vérifiez qu'il est apte à fonctionner.
- 2 S'il ne marche toujours pas, appelez le centre de services en vue de la réparation.

##### *L'afficheur indique « EEE » et le robot émet continuellement des bips*

Le circuit du capteur de température est brisé – la réparation en atelier est nécessaire.

##### *L'afficheur indique « HHH » et le robot émet continuellement des bips*

Le circuit du capteur de température est contourné – réparation en atelier nécessaire.

#### Dépannage concernant le robot-boulangier

##### *De la fumée et une odeur de brûlé s'échappent de l'arrière du robot-boulangier*

Des ingrédients ont débordé du moule dans la machine même. Éteignez le robot et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez-le avant de le remettre en service.

Consultez la section intitulée « Soins et entretien » de cette notice d'emploi.

##### *Les ingrédients de la pâte ne se mélangent pas*

Assurez-vous que le moule et le bras pétrisseur sont correctement positionnés.



## Dépannage concernant la cuisson

### *Les côtés du pain se sont affaissés et la partie inférieure est humide*

Vous pouvez résoudre ce problème de plusieurs façons. Vous avez peut-être laissé le pain dans le moule trop longtemps après la cuisson. Démoulez-le plus tôt et laissez-le tiédir. Augmentez la quantité de farine (une cuillerée à thé à la fois), ou réduisez la levure (1/4 de cuillerée à thé à la fois), ou utilisez moins d'eau ou de liquide (une cuillerée à thé à la fois). Ou pourriez-vous avoir oublié le sel de la recette ?

### *La texture du pain est lourde et épaisse*

Pour y remédier, réduisez la quantité de farine (une cuillerée à thé à la fois) ou employez plus de levure (1/4 de cuillerée à thé à la fois). Il se pourrait aussi que vous utilisiez de la farine qui n'est pas fraîche ou même une farine qui ne convient pas à la recette.

### *Le milieu du pain n'a pas complètement cuit*

Augmentez la quantité de farine (une cuillerée à thé à la fois) ou réduisez le liquide (une cuillerée à thé à la fois). Évitez de lever le couvercle trop souvent durant la cuisson.

### *Mon pain a une texture grossière et il a des trous*

Généralement, c'est parce que vous avez oublié d'inclure le sel de la recette.

### *La pâte du pain lève trop*

Réduisez la quantité de levure (1/4 de cuillerée à thé à la fois). Pourriez-vous avoir oublié d'inclure le sel de la recette ou de placer le bras pétrisseur dans le moule ?

### *Le pain n'a pas suffisamment levé*

Plusieurs solutions sont possibles. Employez moins de farine (une cuillerée à thé de moins à la fois), plus de levure (1/4 de cuillerée à thé de plus à la fois) ou moins d'eau (une cuillerée à thé de moins à la fois). Ce problème pourrait également être dû...

- à l'oubli du sel de la recette ;
- à l'utilisation de farine périmée ou de farine qui ne convient pas à la recette ;
- à l'utilisation de levure gardée trop longtemps ; ou enfin
- à l'emploi d'eau chaude (quand il ne s'agit pas d'un programme EXPRESSBAKE).

### *La croûte du pain est farineuse*

Ce problème provient généralement de l'utilisation d'une trop grosse quantité de farine ou d'un volume insuffisant d'eau. Employez moins de farine (une cuillerée à thé de moins à la fois) ou plus de levure (1/4 de cuillerée à thé de plus à la fois).

### *La croûte du pain est trop brune*

Il y a sans doute trop de sucre dans la recette. Réduisez la quantité de sucre (1 cuillerée à table à la fois). Vous pouvez aussi sélectionner une croûte plus claire.

### *La croûte du pain n'a pas suffisamment brunie*

Lever souvent le couvercle du robot-boulangier ou bien laisser le couvercle ouvert durant la cuisson du pain peut produire une croûte qui ne dore pas assez. Veillez à ce que le couvercle soit convenablement fermé quand le robot-boulangier fonctionne.



## RECETTES

### Recettes pour programme Pain de base (Menu 1)

#### Étapes de la confection du pain de base (pain de 1,5 lb)

Pour le programme de base, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes suivantes :

**Début** : les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 3:13**, la pâte repose pendant 5 minutes

**À 3:08**, le pétrissage a lieu une deuxième fois (20 minutes)

**À 2:48**, la pâte commence à lever (39 minutes)

**À 2:09**, la pâte est dégonflée (10 secondes)

**À 2:09**, le levage de la pâte continue (25 minutes 50 secondes)

**À 1:43**, la pâte est façonnée (15 secondes)

**À 1:43**, la pâte est soumise à la dernière période de levage (48 minutes 45 secondes)

**À 0:53**, la pâte commence à cuire (53 minutes)

**À 0:00**, la confection du pain est terminée.

**Remarque** : le réglage Éclair réduit la durée totale d'environ une heure.

#### Pain blanc traditionnel

**De base**

##### Pain de 1,5 lb

- 1 t. d'eau
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- 1-1/2 c. à thé de sel
- 3 t. de farine à pain
- 2 c. à table de lait en poudre
- 1 c. à table de sucre
- 2 c. à thé de levure sèche active

##### Pain de 2 lb

- 1-3/8 t. d'eau
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- 1-3/4 c. à thé de sel
- 4 t. de farine à pain
- 2 c. à table de lait en poudre
- 2 c. à table de sucre
- 2-1/4 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.



## Pain blanc de campagne (pas de marche différée) - 2 lb

De base

1 t. de lait chaud (110 à 115 °F)  
1-1/2 c. à table de beurre ou de margarine  
1 gros œuf  
1-1/2 c. à thé de sel

4 t. de farine à pain  
1-1/2 c. à table de sucre  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain aux pommes de terre - 2 lb

De base

1-3/8 t. d'eau  
2 c. à table de beurre ou de margarine  
1-1/4 c. à thé de sel  
4 t. de farine à pain

2 c. à table de sucre  
1/4 t. de flocons de pommes de terre instantanés  
2 c. à table de lait en poudre  
1-3/4 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain d'avoine - 2 lb

De base

1-1/4 t. d'eau  
3 c. à table de miel  
2 c. à table de beurre ou de margarine  
3/4 t. de flocons d'avoine à cuisson rapide  
1-3/4 c. à thé de sel

3-3/4 t. de farine à pain  
2 c. à table de son d'avoine  
2 c. à table de lait en poudre  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain aux raisins secs (pas de marche différée)

De base

### Pain de 1,5 lb

7/8 t. d'eau  
1-1/2 c. à table de beurre ou de margarine  
1 c. à thé de sel  
3 t. de farine à pain  
2 c. à table de sucre  
1-1/2 c. à table de lait en poudre  
1 c. à thé de cannelle  
1-3/4 c. à thé de levure sèche active  
3/4 t. de raisins secs (voyez la remarque)

### Pain de 2 lb

1-1/4 t. d'eau  
2 c. à table de beurre ou de margarine  
1-1/2 c. à thé de sel  
4 t. de farine à pain  
3 c. à table de sucre  
2 c. à table de lait en poudre  
1-1/2 c. à thé de cannelle  
2-1/4 c. à thé de levure sèche active  
1 t. de raisins secs (voyez la remarque)

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

**Remarque :** le robot émet un signal sonore durant le cycle de pétrissage, lorsque vous devez ajouter des fruits – des raisins secs, par exemple. Quand ce signal sonore retentit au cours du pétrissage, levez le couvercle et saupoudrez quelques raisins à la fois jusqu'à ce qu'ils soient incorporés à la pâte.

## Pain de seigle pâle - 1,5 lb

De base

1-3/8 t. d'eau  
1-1/2 c. à table de beurre ou de margarine  
1-1/2 c. à thé de sel  
3 t. de farine à pain

1 t. de farine de seigle  
2 c. à table de cassonade tassée  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pain de base.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.



## Recettes de pain Français croûté (Menu 2)

### Étapes de la confection du pain croûté (pain de 1,5 lb / 650 g)

Pour le cycle du pain croûté, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes suivantes :

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 3:30,** la pâte repose pendant 5 minutes

**À 3:25,** la pâte est pétrie une deuxième fois (20 minutes)

**À 3:05,** la pâte commence à lever (39 minutes)

**À 2:26,** la pâte est dégonflée (10 secondes)

**À 2:26,** le levage de la pâte continue (30 minutes 50 secondes)

**À 1:55,** la pâte est façonnée (10 secondes)

**À 1:55,** la pâte est soumise à la dernière période de levage (59 minutes 50 secondes)

**À 0:55,** la pâte commence à cuire (55 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

**Remarque :** le réglage Éclair réduit la durée totale d'environ une heure.

### Pain de campagne croûté - 2 lb

Français

1-3/8 t. d'eau	4 t. de farine à pain
1-1/2 c. à table d'huile végétale ou d'olive	1 c. à table de sucre
1-1/2 c. à thé de sel	2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Français.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

### Pain italien aux herbes - 2 lb

Français

1-1/4 t. d'eau	1/4 t. de parmesan râpé
1-1/2 c. à table d'huile végétale ou d'olive	2 c. à thé de flocons d'oignon déshydratés
1 c. à thé de sel	1/2 c. à thé de basilic déshydraté
3-1/2 t. de farine à pain	1/2 c. à thé de poudre d'ail
2 c. à thé de sucre	2 c. à thé de levure active sèche
1 c. à table de persil déshydraté	

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et mettez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Français.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Recettes du programme

### Pain de blé complet (Menu 3)

#### Étapes de la confection du pain complet (pain de 1,5 lb / 650 g)

Pour le cycle du pain complet, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes suivantes :

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 3:15,** la pâte repose pendant 5 minutes

**À 3:10,** la pâte est pétrie une deuxième fois (15 minutes)

**À 2:55,** la pâte commence à lever (49 minutes)

**À 2:05,** la pâte est dégonflée (10 secondes)

**À 2:05,** le levage de la pâte continue (25 minutes 50 secondes)

**À 1:40,** la pâte est façonnée (10 secondes)

**À 1:40,** la pâte est soumise à la dernière période de levage (49 minutes 50 secondes)

**À 0:50,** la pâte commence à cuire (50 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

**Remarque :** le réglage Éclair réduit la durée totale d'environ une heure.

### Pain de blé complet à 100 % - 2 lb

Complet

1-5/8 t. d'eau
1/3 t. de cassonade tassée
2 c. à thé de sel
4-2/3 t. de farine de blé entier
3 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Complet.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.



## Pain aux céréales et au miel

**Complet**

### Pain de 1,5 lb

1 t. d'eau  
2 c. à table de beurre ou de margarine  
1-1/2 c. à table de miel  
1 c. à thé de sel  
2-1/4 t. de farine à pain  
1 t. de farine de blé entier  
1/2 t. de flocons d'avoine à cuisson rapide  
2 c. à thé de levure sèche active

### Pain de 2 lb

1-3/8 t. d'eau  
2-1/2 c. à table de beurre ou de margarine  
2 c. à table de miel  
1-3/4 c. à thé de sel  
2-1/2 t. de farine à pain  
1-1/4 t. de farine de blé entier  
2/3 t. de flocons d'avoine à cuisson rapide  
2-1/4 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Complet.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain de blé au miel - 1,5 lb

**Complet**

1-1/8 t. d'eau  
2 c. à table de beurre ou de margarine  
4 c. à table de miel  
1 c. à thé de sel

3-1/2 t. de farine à pain  
1 t. de céréale aux flocons de blé  
2 c. à table de céréale au son de blé  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Complet.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou minuite.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain de blé d'été - 1,5 lb

**Complet**

1-3/8 t. d'eau  
1-1/2 c. à table d'huile végétale  
2 c. à table de mélasse  
1-1/2 c. à thé de sel

2 t. de farine à pain  
2 t. de farine de blé entier  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Complet.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Pain au babeurre - 1,5 lb

**Complet**

1-1/4 t. d'eau  
1-1/2 c. à table de beurre ou de margarine  
1 c. à thé de vinaigre blanc  
2 c. à table de cassonade tassée  
2 t. de farine à pain  
1 t. de farine de blé entier

1 t. de farine de seigle  
2 c. à table de poudre de babeurre  
1 c. à table de gluten alimentaire concentré  
1-1/2 c. à thé de graine de carvi  
2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Complet.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton pour choisir la couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée ou éclair.
- 8 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.



## Recettes pour le programme Sucré (Menu 4)

### Étapes de la confection des pains sucrés (pains de 1,5 lb)

Pour le programme Sucré, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes suivantes.

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 3:17,** la pâte repose pendant 5 minutes

**À 3:12,** la pâte est pétrie une deuxième fois (20 minutes)

**À 2:52,** la pâte commence à lever (39 minutes)

**À 2:13,** la pâte est dégonflée (10 secondes)

**À 2:13,** le levage de la pâte continue (25 minutes 50 secondes)

**À 1:47,** la pâte est façonnée (5 secondes)

**À 1:47,** la pâte est soumise à la dernière période du levage (51 minutes 55 secondes)

**À 0:55,** la pâte commence à cuire (55 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

**Remarque :** à ce programme, le degré de cuisson de la croûte ne peut pas être changé.

### Pain printanier acclamé (pas de marche différée) - 1,5 lb

**Sucré**

1 t. d'eau	3-3/4 t. de farine à pain
1/4 t. de beurre ou de margarine	1/2 t. de sucre
1 gros œuf	3 c. à table de lait en poudre
1-1/2 c. à thé d'extrait de vanille	2 c. à thé de levure sèche active
1-1/4 c. à thé d'extrait d'amande	3/4 t. de raisins secs
1 c. à thé de sel	1-1/2 c. à thé de zeste d'orange en filaments

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Sucré.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

**Remarque :** le robot émet un signal sonore durant le cycle de pétrissage, lorsque vous devez ajouter des fruits – des raisins secs, par exemple. Quand ce signal sonore retentit au cours du pétrissage, levez le couvercle et saupoudrez quelques raisins secs à la fois jusqu'à ce qu'ils soient incorporés à la pâte.

### Pain au cottage et à la ciboulette (pas de marche différée) -1,5 lb

**Sucré**

3/8 t. d'eau	3-3/4 t. de farine à pain
1 t. de fromage cottage	3 c. à table de ciboulette déshydratée
1 œuf	2-1/2 c. à table de sucre
2 c. à table de beurre ou de margarine	2-1/4 c. à thé de levure sèche active
1-1/2 c. à thé de sel	

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Sucré.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

### Pain d'hiver spécial (pas de marche différée) - 1,5 lb

**Sucré**

7/8 t. d'eau	1/4 t. de semoule de maïs
2 c. à table de beurre ou de margarine	2-3/4 t. de farine à pain
1 gros œuf	2/3 t. de farine de blé entier
1/4 t. de mélasse	2-1/4 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Sucré.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

### Pain aux pommes et aux noix - 1,5 lb

**Sucré**

3/4 t. de compote de pommes non sucrée	1/4 t. de cassonade tassée
3/8 t. de jus de pomme	1-1/4 c. à thé de cannelle
3 c. à table de beurre ou de margarine	1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
1 gros œuf	2 c. à thé de levure sèche active
1 c. à thé de sel	1/2 t. de noix hachées
4 t. de farine à pain	

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Sucré.
- 6 Appuyez sur le bouton pour sélectionner la taille du pain : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb.
- 7 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

**Remarque :** le robot émet un signal sonore durant le cycle de pétrissage, lorsque vous devez ajouter des fruits – des raisins secs, par exemple. Quand ce signal sonore retentit au cours du pétrissage, levez le couvercle et saupoudrez quelques raisins secs à la fois jusqu'à ce qu'ils soient incorporés à la pâte.



## Recettes pour les programmes EXPRESSBAKE (Menus 6 et 7)

### Étapes de la confection du pain EXPRESSBAKE

Pour les programmes EXPRESSBAKE, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes données ci-après.

**Début :** pétrissage des ingrédients (15 minutes)

**À 0:43,** la pâte commence à lever (8 minutes)

**À 0:35,** la pâte commence à cuire (35 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

**Important :** vous NE POUVEZ PAS employer la marche différée pour les programmes EXPRESSBAKE. Vous ne pouvez pas NON PLUS modifier le degré de cuisson de la croûte.



### Pain blanc

#### Pain de 1 lb

- 1 t. plus 2 c. à table d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 2 c. à table d'huile
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 3 t. de farine à pain
- 5 c. à thé de levure à levage rapide

#### Pain de 1,5 lb

- 1-1/2 t. d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 3 c. à table d'huile
- 3 c. à table de sucre
- 1-1/2 c. à thé de sel
- 4 t. de farine à pain
- 2 c. à table de levure à levage rapide

**Important :** mesurez soigneusement l'eau chaude et vérifiez que sa température se situe entre 115 et 125 °F (46 à 52 °C) à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme EXPRESSBAKE
  - a. ExpressBake (1 LB) pour pains de 1 livre
  - b. ExpressBake (1,5 LB) pour pains de 1,5 livre
- 6 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

### EXPRESSBAKE

### Pain seigle et fromages

### EXPRESSBAKE

#### Pain de 1 lb

- 1 t. plus 2 c. à table d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 1 c. à table d'huile
- 1 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2-1/2 t. de farine à pain
- 1/2 t. de farine de seigle
- 1 c. à table de parmesan
- 1 t. de cheddar râpé en filaments
- 5 c. à thé de levure à levage rapide

#### Pain de 1,5 lb

- 1-1/2 t. d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 4 c. à thé d'huile
- 2 c. à table de sucre
- 1-1/2 c. à thé de sel
- 3-1/4 t. de farine à pain
- 2/3 t. de farine de seigle
- 2 c. à table de parmesan
- 1-1/4 t. de cheddar râpé en filaments
- 2 c. à table de levure à levage rapide

**Important :** mesurez soigneusement l'eau chaude et vérifiez que sa température se situe entre 115 et 125 °F (46 à 52 °C) à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme EXPRESSBAKE
  - a. ExpressBake (1 LB) pour pains de 1 livre
  - b. ExpressBake (1,5 LB) pour pains de 1,5 livre
- 6 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

### Pain à la soupe à l'oignon

### EXPRESSBAKE

#### Pain de 1 lb

- 1 t. plus 2 c. à table d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 2 c. à table d'huile
- 2 c. à table de sucre
- 3 t. de farine à pain
- 2 c. à table de préparation déshydratée pour soupe à l'oignon
- 4-1/2 c. à thé de levure à levage rapide

#### Pain de 1,5 lb

- 1-1/2 t. plus 1 c. à table d'eau chaude (115 à 125 °F)
- 3 c. à table d'huile
- 3 c. à table de sucre
- 4 t. de farine à pain
- 3 c. à table de préparation déshydratée pour soupe à l'oignon
- 2 c. à table de levure à levage rapide

**Important :** mesurez soigneusement l'eau chaude et vérifiez que sa température se situe entre 115 et 125 °F (46 à 52 °C) à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme EXPRESSBAKE
  - a. ExpressBake (1 LB) pour pains de 1 livre
  - b. ExpressBake (1,5 LB) pour pains de 1,5 livre
- 6 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.



## Recette pour le programme Sans gluten (Menu 8)

### Étapes de la confection du pain sans gluten

Pour le programme Sans gluten, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes ci-après.

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 2:05,** la pâte est pétrie une deuxième fois (10 minutes)

**À 1:55,** la pâte lève (60 minutes)

**À 0:55,** la pâte commence à cuire (60 minutes)

**À 0:00,** la confection du pain est terminée.

### Pain sans gluten traditionnel

### Sans gluten

**IMPORTANT :** vérifiez soigneusement les étiquettes pour vous assurer que tous les ingrédients sont véritablement « sans gluten ».

1-1/4 t. d'eau	1 t. de farine de riz
3 c. à table d'huile	2/3 t. de pomme de terre en poudre
1 c. à thé de vinaigre	1/3 t. de poudre de soya
3 œufs	1/2 t. de lait en poudre
1/2 t. de tapioca	3 c. à table de sucre
1-1/2 c. à thé de sel	1 c. à table de xanthane
2 t. de farine sans gluten	2 c. à thé de levure sèche active

- 1 Mesurez puis videz les liquides dans le moule.
- 2 Mesurez puis versez les ingrédients secs (sauf la levure) dans le moule.
- 3 Du bout du doigt, faites un petit puits dans la farine pour y déposer la levure. La levure ne doit JAMAIS être en contact avec le liquide quand vous préparez les ingrédients. Mesurez la levure et placez-la soigneusement dans le petit puits pratiqué dans la farine.
- 4 Adaptez fermement le moule dans le robot-boulangier et fermez le couvercle.
- 5 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Sans gluten.
- 6 Appuyez sur le bouton marche-arrêt.

## Recettes pour programmes Pâte/Pâtes alimentaires (Menus 9 et 10)

### Étapes pour préparer les pâtes et les pâtes alimentaires

Pour les programmes Pâtes et Pâtes alimentaires, le décompte de la minuterie devrait correspondre aux étapes données ci-après.

#### Pâtes/Pâtes alimentaires

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (5 minutes)

**À 1:25,** la pâte repose pendant 5 minutes

**À 1:20,** la pâte est pétrie une deuxième fois (20 minutes)

**À 1:00,** la pâte commence à lever (60 minutes)

**À 0:00,** la pâte est prête.

#### Pâte pour bagels

**Début :** les ingrédients sont pétris pour la première fois (20 minutes)

**À 1:40,** la pâte est pétrie une deuxième fois (10 minutes)

**À 1:30,** la pâte commence à lever (90 minutes)

**À 0:00,** la pâte est prête.

### Ingrédients de la recette de pâte (2 lb)

2 cuillerées à thé d'huile	4-1/2 tasses de farine
2 cuillerées à thé de sel	1-3/4 tasse d'eau
2 cuillerées à thé de lait en poudre	1 cuillerée à thé de levure sèche active
1 cuillerée à thé de sel	

### Ingrédients de la pâte à bagels

1-3/4 tasse d'eau	3 tasses de farine
1-1/2 cuillerée à thé de miel	1-1/2 cuillerée à thé de levure sèche active
1-1/2 cuillerée à thé de sel	



## Directives pour la pâte

- 1 Placez les ingrédients dans le moule puis positionnez le moule dans le robot-boulangier.
- 2 Appuyez sur le bouton Menu pour choisir soit le réglage pâte, soit le réglage pour pâte à bagels (si vous faites de la pâte pour bagels).
- 3 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Pâte débutera à l'afficheur. Quand la pâte est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'écran soit vide.
- 5 Pour retirer le moule, tenez fermement l'anse et levez le moule tout droit.

**Remarque :** le moule ne chauffe pas lors de la confection de pâte.

## Préparation de la pâte en vue de la cuisson

- 1 Saupoudrez légèrement une toile de cuisson ou une pâtissoire de farine tout-usage. Retirez la pâte du moule avec une spatule de caoutchouc ou une cuiller en bois et posez-la sur la surface enfarinée. Pétrissez-la à la main 2 ou 3 fois afin d'éliminer l'air. Si la pâte est facile à manipuler sans farine, façonnez-la sur un comptoir immaculé, légèrement huilé.
- 2 Formez petits pains, gâteau danois, ou autre (suggestions ci-dessous). Placez sur une plaque graissée. Couvrez d'un torchon propre et faites lever pour presque doubler de volume (environ 1 heure).
- 3 Faites cuire selon la recette. Retirez de la plaque, faites refroidir sur une grille ou servez tiède.

## Variantes pour façonner la pâte

### Petits pains mollets faciles

Divisez la pâte en 12 morceaux égaux, donnez la forme de boule à chacun puis placez dans les alvéoles d'un moule à muffins graissé. Couvrez, faites lever puis cuire tel que précisé. Donne 12 pains mollets.

### Spirales

Graissez légèrement une plaque à pâtisserie. Divisez la pâte en 10 morceaux égaux. Sur une surface légèrement farinée, roulez chaque morceau à la main pour en faire un bâtonnet de 10 po / 25 cm de longueur. En commençant à un bout, enrroulez le bâtonnet pour former une spirale. Posez les spirales sur la plaque préparée, espacées de 2 à 3 po / 5 à 7,5 cm. Couvrez, faites lever puis cuire tel qu'indiqué. Donne 10 spirales.



### Croissants

Graissez légèrement une plaque puis mettez-la de côté. Abaissez la pâte sur une surface enfarinée pour former un cercle de 30 cm de diamètre. Badigeonnez la pâte de beurre fondu puis coupez-la en 12 triangles. Roulez les croissants de la base vers la pointe. Posez-les pointe en bas sur la plaque préparée, espacés de 2 à 3 po / 5 à 7,5 cm. Couvrez, faites lever puis cuire tel qu'indiqué. Donne 12 croissants.

### Levage

#### Pour réduire la durée de levage de la pâte

Préchauffez votre four de cuisinière à 200 °F / 100 °C pendant 5 minutes puis éteignez le four. Façonnez la pâte, déposez-la dans le moule voulu, tel qu'indiqué, puis couvrez-la d'un torchon propre. Enfourez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. La durée de levage est ainsi réduite de moitié.

Les recettes à base de farine complète ou de farines non raffinées ont moins de gluten et peuvent ne pas lever autant que les recettes de pain blanc. En conséquence, le centre de ces pains plus lourds peut légèrement s'affaisser. Ceci est normal et n'altère pas le goût du pain. Du gluten de blé peut être ajouté pour améliorer la forme et le volume du pain confectionné avec des farines faibles en gluten.

## Rangement

### Pour garder votre pain frais

Le pain maison ne contenant aucun agent de conservation, placez-le dans un sac en plastique fermé (non hermétiquement) après son refroidissement.

Vous pouvez, si vous le désirez, mettre une branche de céleri dans le sac afin que le pain reste frais plus longtemps. Ne réfrigérez pas le pain, il rassirait plus vite.

## Bretzels de pain

Pâte

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (70 à 80 °F / 21 à 26 °F)

2 t. de farine à pain	7/8 t. d'eau
1-1/2 c. à thé de levure sèche active	1 ou 2 c. à table de gros sel (casher)
1/4 c. à thé de sel	1 œuf, légèrement battu
1/2 c. à thé de sucre	

- 1 Mesurez tous les ingrédients, sauf l'œuf et le gros sel, et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pâte.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Pâte débutera à l'écran. Quand la pâte est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Appuyez sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'écran soit vide.
- 6 Pour retirer le moule, tenez fermement l'anse et levez le moule tout droit.
- 7 Préchauffez votre four de cuisinière à 450 °F / 230 °C.
- 8 Divisez la pâte en 12. Roulez chaque morceau en un bâtonnet de 8 po / 20 cm. Façonnez les bretzels ou gardez les bâtonnets. Posez sur une plaque graissée, badigeonnez d'œuf et saupoudrez de gros sel.
- 9 Enfourez de 12 à 15 minutes dans le four préchauffé.

## Petits pains au beurre (pas de marche différée)

Pâte

Tous les ingrédients, sauf le lait, doivent être à la température ambiante (70 à 80 °F / 21 à 26 °F)

2 c. à table de sucre	1/4 t. d'eau
1 c. à thé de sel	1 œuf
2-3/4 t. de farine à pain	3/4 à 7/8 t. de lait
2 c. à thé de levure sèche active	1/4 t. de beurre

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pâte.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Pâte débutera à l'afficheur. Quand la pâte est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Appuyez sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'écran soit vide.
- 6 Pour retirer le moule, tenez fermement l'anse et levez le moule tout droit.
- 7 Façonnez selon vos désirs (voyez les suggestions proposées en page 70).
- 8 Enfourez de 12 à 15 minutes à 350 °F / 180 °C. Donne 12 petits pains.



## Gâteau danois (pas de marche différée)

Pâte

Tous les ingrédients, sauf le lait, doivent être à la température ambiante (70 à 80 °F / 21 à 26 °F)

1/4 t. de sucre	1 jaune d'œuf
1 c. à thé de sel	3/4 à 7/8 t. de lait
2-1/4 t. de farine à pain	1 c. à table de beurre ou de margarine
2 c. à thé de levure sèche active	

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pâte.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Pâte débutera à l'afficheur. Quand la pâte est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Appuyez sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'écran soit vide.
- 6 Pour retirer le moule, tenez fermement l'anse et levez le moule tout droit.
- 7 Placez la pâte dans un moule à gâteau graissé rond de 9 po / 23 cm ou oblong de 5 x 7 po / 12,5 x 18 cm.
- 8 Répandez la garniture. Donne 1 gâteau danois. (Voyez la recette de garniture ci-après.)

## Garniture

Pâte

2 c. à table de beurre, fondu	1/2 t. de sucre
1 c. à thé de cannelle en poudre	1/2 t. de pacanes hachées

Fondant au sucre semoule facultatif (voyez la recette ci-dessous)

- 1 Arrosez la pâte de gouttelettes de beurre.
- 2 Mélangez le sucre, la cannelle et les noix dans un petit bol ; saupoudrez sur le beurre. Couvrez, faites lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud, sans courant d'air.
- 3 Faites cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé (375 °F / 190 °C) – le dessus doit être doré.
- 4 Laissez tiédir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, sur une grille.
- 5 Parsemez de fondant au sucre semoule si désiré.

## Fondant au sucre semoule

Pâte

(pour gâteaux danois et brioches)

1 t. de sucre semoule tamisé	1 c. à thé de beurre ou de margarine, ramolli(e)
1 ou 2 c. à table d'eau ou de lait	1/2 c. à thé de vanille

- 1 Réunissez les ingrédients dans un petit bol et mélangez-les jusqu'à l'homogénéité.
- 2 Étalez ou répandez le fondant goutte-à-goutte sur un gâteau danois ou sur des brioches encore tièdes. La quantité de fondant permet de décorer un gâteau danois.

## Pâte à pizza

Pâte

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (70 à 80 °F / 21 à 26 °F)

<b>1,5 lb</b>	<b>2 lb de pâte</b>
1/2 c. à thé de sel	3/4 c. à thé de sel
3 t. de farine tout usage	4 t. de farine tout usage
1-1/2 c. à thé de levure sèche active	2 c. à thé de levure sèche active
1 t. d'eau	1-3/8 t. d'eau
2 c. à table d'huile d'olive ou végétale	3 c. à table d'huile d'olive ou végétale

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pâte.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Pâte débutera à l'afficheur. Quand la pâte est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Appuyez sur le bouton marche-arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'écran soit vide.
- 6 Pour retirer le moule, tenez fermement l'anse et levez le moule tout droit.
- 7 Abaissez la pâte dans un moule à roulé de 12 x 15 po / 30 x 38 cm, dans un moule rond graissé de 12 po / 30 cm (1-1/2 lb de pâte) ou sur une plaque à pizza ronde de 14 po / 35,5 cm (2 lb de pâte).
- 8 Préchauffez le four à 400 °F / 200 °C.
- 9 Enduisez la galette de sauce tomate. Répartissez les garnitures sur la sauce.
- 10 Faites cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la galette soit dorée.

## Garnitures à pizza (facultatives)

8 oz / 250 mL de sauce à pizza préparée
1/2 lb / 250 g de saucisses de porc, rissolées et égouttées
1/3 tasse / 75 mL d'oignon haché
1 paquet (3 ou 4 oz / 90 à 120 g) de tranches de pepperoni
1 boîte (4 oz / 115 g) de pieds et morceaux de champignons, égouttée
1 tasse / 250 mL de poivron vert haché

## Recettes de pâtes alimentaires

Pâte

### Pâte de base (pas de marche différée)

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (70 à 80 °F / 21 à 26 °F)

2 t. de farine tout usage	1 c. à table d'huile d'olive ou végétale
1 t. de semoule de blé tendre	7/8 t. d'eau
1 c. à thé de sel	

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Pâte.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt et laissez malaxer de 8 à 10 minutes. Appuyez de nouveau sur le bouton marche-arrêt afin d'annuler le fonctionnement.
- 5 Retirez la pâte et abaissez-la au rouleau sur une surface enfarinée, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que 1/8 po / 3 mm d'épaisseur. Saupoudrez la pâte d'un peu de farine si elle est collante.
- 6 Coupez en lanières de 1/8 po / 3 mm pour obtenir des nouilles étroites ou de 1/4 po / 6 mm pour des nouilles moyennes. Faites cuire ces nouilles de 10 à 15 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée puis égouttez-les.



## Recettes du programme Confiture (Menu 11) (Confitures et marmelades)

### Étapes du programme Confiture

Pour le programme Confiture, le décompte de la minuterie devrait correspondre à ces étapes.

**Début :** le mélange des ingrédients commence (15 minutes)

**At 0:50,** la cuisson de la confiture débute (50 minutes)

**At 0:00,** la confiture est prête.

### Confiture de fraises (pas de marche différée)

**Confiture**

1 t. de sucre  
1 c. à table de pectine en poudre faible en sucre

1-1/2 t. de fraises fraîches, tranchées  
2 c. à thé de jus de citron

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Confiture.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Confiture débute à l'afficheur. Quand la confiture est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Sortez le moule du robot à l'aide de poignées isolantes. Versez la confiture dans des pots ; couvrez-les. Réfrigérez les pots afin que la confiture prenne. Donne environ 3 tasses de confiture.

### Confiture d'oranges (pas de marche différée)

**Confiture**

1-1/4 t. de sucre  
2 c. à table de pectine en poudre faible en sucre

3 grosses oranges  
1 citron

- 1 Pelez le zeste (partie colorée) d'une orange et d'un citron avec un couteau-éplucheur ; hachez-le fin.
- 2 Enlevez et jetez la partie blanche de l'écorce de l'orange et du citron.
- 3 Épluchez les oranges restantes, jetez les écorces. Tranchez les fruits en morceaux de 1/2 po / 1, 3 cm.
- 4 Réunissez les zestes hachés fins, les fruits, le sucre et la pectine dans le moule.
- 5 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 6 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Confiture.
- 7 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Confiture débute à l'afficheur. Quand la confiture est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 8 Sortez le moule du robot à l'aide de poignées isolantes. Versez la confiture dans des pots ; couvrez-les. Réfrigérez les pots afin que la confiture prenne. Donne environ 3 tasses de confiture.

### Confiture de petits fruits congelés (pas de marche différée)

**Confiture**

1-3/4 t. de sucre  
1 paq. (10-12 oz / 280-350 g) de petits fruits congelés (fraises et framboises sont idéales)

1 sachet (3 oz / 90 mL) de pectine de fruits liquide  
1 c. à table de jus de citron

- 1 Mesurez tous les ingrédients et versez-les dans le moule.
- 2 Appuyez sur le bouton marche-arrêt sans le relâcher pour effacer l'affichage.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme Confiture.
- 4 Appuyez sur le bouton marche-arrêt. Le décompte du programme Confiture débute à l'afficheur. Quand la confiture est prête, vous entendrez un signal sonore et l'afficheur indiquera « 0:00 ».
- 5 Sortez le moule du robot à l'aide de poignées isolantes. Versez la confiture dans des pots ; couvrez-les. Réfrigérez les pots afin que la confiture prenne. Donne environ 3 tasses de confiture.

## Dorures

Lorsque les petits pains ont levé et juste avant de les enfourner, vous pouvez, si vous le désirez, badigeonner délicatement le dessus. Faites cuire tel que l'indique la recette.

- Pour une croûte dorée et brillante, badigeonnez le dessus d'œuf ou de jaune d'œuf.
- Pour une croûte brillante et moelleuse, badigeonnez le dessus de blanc d'œuf (la croûte sera plus pâle).

### Dorure à l'œuf

Mélanger 1 œuf légèrement battu et 1 cuillerée à table d'eau ou de lait.

### Dorure au jaune d'œuf

Mélanger 1 jaune d'œuf légèrement battu et 1 cuillerée à table d'eau ou de lait.

### Dorure au blanc d'œuf

Mélanger 1 blanc d'œuf légèrement battu et 1 cuillerée à table d'eau ou de lait.

Remarque : le jaune d'œuf inutilisé restera frais pendant plusieurs jours si vous le recouvrez d'eau froide et le réfrigérez dans un contenant fermé.

### Beurre à l'ail

Mélangez : 1/4 tasse de margarine ou de beurre, ramolli(e)  
1/8 cuillerée à thé de poudre d'ail

### Beurre aux herbes et au fromage

Mélangez : 1/4 tasse de margarine ou de beurre, ramolli(e)  
1 cuillerée à table de parmesan  
1 c. à thé de persil frais haché  
1/4 cuillerée à thé de feuilles d'origan déshydratées  
Pointe de sel à l'ail

### Beurre aux herbes à l'italienne

Mélangez : 1/4 tasse de margarine ou de beurre, ramolli(e)  
1/2 cuillerée à thé d'assaisonnement à l'italienne  
Pointe de sel

### Tartinade choco-banane

Mélangez : 1/3 tasse de banane mûre, écrasée  
1/2 tasse de grains de chocolat mi-sucré, fondus

### Tartinade jambon et suisse

Mélangez : 1 paquet (3 oz / 90 g) de fromage à la crème, ramolli  
2 cuillerées à table de jambon fumé cuit, haché fin  
1 cuillerée à table de suisse râpé en filaments  
1/2 cuillerée à thé de moutarde préparée

### Tartinade au fromage à la crème et aux herbes

Mélangez : 1 récipient (4 oz / 120 g) de fromage à la crème fouetté  
1 cuillerée à thé d'aneth frais ou 1/2 cuillerée à thé d'aneth déshydraté  
1 petite gousse d'ail haché fin



## Tartinade au miel et aux noix

Mélangez : 1 paquet (3 oz / 90 g) de fromage à la crème ramolli  
1 cuillerée à table de noix hachées  
2 cuillerées à thé de miel

## Tapenade

Hachez grossièrement au robot culinaire ou au mélangeur :

1-1/2 tasse d'olives noires dénoyautées  
3 cuillerées à table d'huile d'olive  
3 cuillerées à table de câpres égouttées  
3 filets d'anchois plats, égouttés  
1 cuillerée à thé d'assaisonnement à l'italienne  
2 gousses d'ail

## Fondant au beurre noisette

2 cuillerées à table de margarine ou de beurre  
2/3 tasse de sucre semoule  
1/2 cuillerée à thé de vanille  
3 ou 4 cuillerées à thé de lait

Dans une casserole de 1 litre, chauffez la margarine (ou le beurre) à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit noisette clair ; laissez refroidir. Ajoutez le sucre et la vanille en remuant. Incorporez alors assez de lait pour homogénéiser le fondant et l'éclaircir afin qu'il puisse être répandu goutte-à-goutte.

## Fondant à la cannelle

Mélangez afin que le fondant soit assez clair pour être répandu goutte-à-goutte :

1/2 tasse de sucre semoule  
1/4 cuillerée à thé de cannelle moulue  
1-1/2 à 2 cuillerées à thé d'eau

## Fondant aux agrumes

Mélangez afin que le fondant soit assez clair pour être répandu goutte-à-goutte :

1/2 tasse de sucre semoule  
1 cuillerée à thé de zeste râpé de citron ou d'orange  
1-1/2 à 2 cuillerées à thé de jus de citron ou d'orange

## Fondant crémeux à la vanille

Mélangez afin que le fondant soit assez clair pour être répandu goutte-à-goutte :

1/2 tasse de sucre semoule  
1/4 cuillerée à thé de vanille  
1-1/2 à 2 cuillerées à thé de lait



## Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits consécutifs, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages consécutifs ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions cidessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

#### Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 458-8407 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

#### Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

**NE RETOURNEZ CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**



